



Goldenpearl
Beauty Forever

پیشکش شدہ قیمت پر



Chef Special | Vol-6 Issue-VII | October 2014 | Price Rs. 180.00 AED 18.

ماہنامہ
شہ
Special



Special
عیداضحی

Budget
Friendly +
Low
Cal
Recipes

ABC Certified پاکستان کا واحد
A Project of Jahangir Books



inside



رکھنے میں سہولت،
دیکھنے کی پخت



INTERVIEW

WWW.PAKSOCIETY.COM

Every time you purchase our products

Kausar will donate **Rs.1** per kg/ltr to



Shaukat Khanum

Memorial Cancer Hospital And Research Centre



WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTANI

PAKSOCIETY1 f PAKSOCIETY

SPICE UP
your EID

Log on to our Facebook page for delicious and delightful recipes

 Facebook.com/KausarCookingOils



Kausar
BANASPATI & CANOLA OIL

کچھ خاص ہمارے کھانے میں



 info@kausar.com.pk

Every time you purchase our products **Kausar** will donate Rs. 1 per kg/ltr to
Shaukat Khanum Memorial Cancer Hospital and Research Centre.



قشری جوہر جوشاندہ

ہر موسم کا بہترین ساتھ

فلورنزل اور زکام سے محفوظ رکھے!

- 4 کولی ٹیسٹس و چیکس
- ٹائمز کے یون کے مطاب "بیسٹ آف ایشیا"
- جوہر جوشاندہ و "کام سے بچاؤ" کے لیے دہنزیں
- پاکستان میں ہر موسم ہونے والے جوشاندہ کے 100 ڈیڑھ
- میں سے 86 قشری جوہر جوشاندہ کے ہوتے ہیں

QualiTest International



Declared
'The Best of Asia'
by TIME Magazine



دن میں 3 مرتبہ
باتاعدگی سے استعمال کریں

www.qarshi.com facebook.com/QarshiPakistan

WWW.PAKSOCIETY.COM

Manhattan Leo Burnett

گیسٹوفل



گیس، سینے کی جلن اور بد ہضمی کا حل

ٹیبلیٹس اور سیرپ میں دستیاب



قرشی گیسٹوفل 100% قدرتی اور انتہائی مفید جڑی بوٹیوں سے تیار کردہ سیرپ اور ٹیبلیٹس ہیں جو گیس، سینے کی جلن، تیزابیت اور بد ہضمی کی حالت میں فوری اثر دکھائے اور منوں میں آرام پہنچائے۔

قرشی گیسٹوفل کے فوائد:

- 100 فیصد قدرتی اجزاء سے تیار کردہ قرشی گیسٹوفل فوری اثر دکھا کر منوں میں آرام پہنچاتا ہے۔
- تیزابیت، گیس، سینے کی جلن اور بد ہضمی میں مفید ہے۔
- معدہ، جگر اور آنتوں کی اصلاح کرتا ہے۔
- بھوک بڑھاتا ہے اور قرض میں بھی مفید ہے۔
- آپ کی صحت اور تندرستی کا ضامن ہے۔



Shangrila

شنگریلا یہاں ہے!
www.shangrila.com.pk

Simply
Bestilicious!

Double the taste of your homemade
sandwiches with a delicious combo of
Ketchup & Mayonnaise

SAVE
Rs.35



Get a
FREE 100ml
Mayonnaise
with every
1Kg Pack

اس عید شنگریلا لایا مزیدار کھانوں کی پرفیکٹ رہنمائی۔ شنگریلا 1Kg ٹماٹو کچپ یا گارلک چلی سوس پانچ بیک خریدیں اور
اس کے ساتھ حاصل کریں 100ml بیکر مایونیز بالکل مفت۔ ٹماٹو کچپ اور گارلک چلی سوس کے ہٹا رہیں کے ساتھ ساتھ
مایونیز سے کر رہیں homemade سینڈوچز کا مزہ دو بالا۔

نو ہٹس کی دکانوں کے لئے ہے۔



Chopping made easy




With a revolutionary Quad-blade system, this chopper is a must-have gadget for your kitchen. The four stainless steel blades are ideal for chopping large quantities of anything, ensuring that you don't have any lumps or solid pieces left.

Whether it's your favorite chutney or vegetables for a salad, Quad-blade steals the show every time, making you the star in your kitchen.

www.rni.com.pk

UAN: (021) 111-764-764

 Join KENWOOD, PAKISTAN

QUAD 



CH 250



CH 580



KENWOOD
CREATE MORE



FASHION FORWARD





Vol-6 Issue-VII October 2014

175


[illegible]

مائنس دور کی جدید کچن Appliances میں انگریز ویو ایون ایک اہم اور مفید دریافت ہے۔ اس میں کونگ کے ذریعے نہ صرف وقت کی بچت ہوتی ہے بلکہ وقت اور جراثیم کا خیال دیکھا جائے تو کھانے کے کتنے اور چلنے کا خیال بھی نہیں ہوتا۔ انگریز ویو ایون کے استعمال میں انتہائی تدابیر پر مشتمل معلوماتی آرڈرنگ کا طالعہ ضرور کریں۔ بولنے لگوں کا ذکر ہوتا ہے سیکسکوکا نام بھی زمین میں آجاتا ہے۔ جی ہاں! سیکسکوکو نے لوگوں کی دودھ میں دینا بھر میں دوسرے نمبر پر ہے۔ آخر اس سناپے اور صحت کا کیا راز ہے؟ اس کے لیے سیکسکوکو کریں کا طالعہ بھی آپ کی دلچسپی کا مرکز رہے گا۔ ہاشپائی کے خواہہ اور اس بارے وچسپ خفا خفا جاننے کے لیے نہ صرف اس سے متعلق آن لائن ریڈیں بلکہ اسے ویڈیو نمائندہ کا حصہ بھی بنائیں۔

خواتین کی بڑھتی ہوئی حاشی قوت دیکھتے ہوئے ماہرین کا خیال ہے کہ بہت جلد خواتین دنیا کی معیشت پر حکومت کرنی نظر آسکی گی۔
 دیا بھر کی طرح پاکستان میں بھی خواتین کی ایک بڑی تعداد اس وقت ہر روز کام ہے۔ شوق کارخانہ بھی ایسی ہی ایک درو رنگ وومن ہیں جو
 مگر اوروں کو ساتھ ساتھ چار دیوڑی ہیں۔ ان سے گئی گشتگر خواتین اور درو رنگ وومن کے لئے شامل دروایت ہوگی۔

Exclusive Interview: میں اس بار پاکستانی فٹس ایئر سٹری کی ٹاپ ڈیل ٹادیہ حسین سے کی گئی، انٹرویو پیش خدمت ہے۔ جو کہ کلک سے متعلق آپ کے مسائل کا حل اور خوب صورت رکھنا دینے کی ہر ایک ممکنہ تجویز میں شامل کی گئی ہیں۔

آخری بات یہ کہ عید کے پڑھسرت موقع پر ضرورت مندوں اور غریب لوگوں کی مدد کرنا نہ بھولیں۔ آپ کی ذرا سی امداد ان کے لیے بڑی خوش کامیابا متی بن سکتی ہے۔ اس کے لیے ضروری نہیں کہ وہ خود آپ کے دروازے پر آئیں۔ نیکی کرنے میں پہل کریں۔ سبھی بھئی خوشی ہے۔



عطیہ عباس

فکران اعلیٰ	:	مسیرِ سیدِ نبی
چیف ایڈیٹر	:	نبیل نیاز
مینجنگ ایڈیٹر	:	عبدیل نیاز
ایڈیٹر	:	فواز نیاز
سینئر ایڈیٹر	:	شازید فواز
ایگزیکٹو ایڈیٹر	:	عطیہ عباس
اسسٹنٹ ایڈیٹر	:	محمد اقبال قریشی
گرافک ڈیزائنر	:	محمد قیصر
فوٹو گرافر	:	فیصل امیر علی
کمپوزر	:	انیلا اظہر
پرود کشن ایچاج	:	شاہدہ شفیق

پروفیسر : شوکت پروفیسنگ پریس، لاہور
قانونی مشیر : چوہدری ریاض اختر، شہزاد آباد

مارکیٹنگ مینیجرز : شیپاز عالم : 0320-7755129

0320-7755130 : حنا شفيق :

کراچی : محمد رمضان : 0320-7755122

عروج نفیس، جاوید اقبال :

ناشر : فہمیل نیاز

مہنگزین آفس : 89، ٹنن پور روڈ، جی او آر، نزد چیمبروڈ لائبر

+92-42-37420263-65

کراچی آنس : 31-جی میگزائن فلور ایم-3، اے-22.

ایسٹ سمٹریٹ، فیزاڈیفنس، کراچی۔

021-35383410

Düsseldorf Building, # 104, : UAE آفیس

Al Barsha I UAE.
T: +971 4 4675 920

تلفون: ۹۷۱ ۴۴۴۷۵۹۲۰

ڈسمبری بیوٹرز

042-37220879 : آرژو بازار

سلطان میوزایجستی : 0300-4009578

021-32765086 : اردو بازار

0300-2680249 :

051-5774682 : اشرف بک ایجنسی
0333-5205014 :

پشاور : ذریعہ خان میوزیجسٹری : 091-2213525

حیدرآباد : مہران میوزیج سنسٹی : 022-2780128

گجرات : خزانہ کے پاس 0333-8421027 : 0322-3481676

053-3521020:

لويته : الصماری بک اسمال : 031-2826741:



Chef Special
 chefspecial@jbdpress.com
 For free delivery anywhere in Pakistan
 please contact: info@jbdpress.com

ANNUAL Subscription

Subscribe for 12 months (12 issues) @ **Rs: 1980/-** (Including Courier service)

Coupon No. _____ Expiry _____ Signature _____

Name (Mr/Mrs/Ms) _____

Address _____

Subscriptions should be made preferably through Money Order, Demand Draft or Pay Order. Only Pakistani Rupees are accepted.

Money Order, Demand Draft or Pay Order should be mailed to:

Circulation Manager
Chef Special
121-D, Gulberg II, Lahore Pakistan
Ph: 042-35754518, 35754519

For Bank Transfers:
Account Title: **Chef Special**
Account # **1787-79000826-03**
Habib Bank
Riwaz Garden Branch, Lahore Pakistan

SlimSmart[®] ULTRA!



Go Natural.co.uk

موٹاپے سے نجات
وزن میں 1 کلو فی ہفتہ تک کی

INTRODUCTORY PRICE
Only
Rs. 460/-
30 TABLETS PACK



100 Tablets Economy Pack: Rs. 1230/-

Awami Laboratories For Trade Enquiries: Email: info@awami.com Phone: 042-37415954 Fax: 042-37453991

Helpline: 0300 8455517

AVAILABLE AT:
CLINIX
The Medicine Superstore

Servai

FAZAL DIN'S 24

CSH Pharma Group

PHARMAGEN

LAHORE (FREE HOME DELIVERY): 042-37415954, 0300-8455517. LOHARU: 0333-4368146, 0321-4170597. OTHER CITIES: ABBOTTABAD: 0333-6035380. ATTOCK: 0300-810300. DI-KHAN: 0344-9958281. FAISALABAD: 0300-810300.

Happilac
PAINTS



کیونکہ خوشیوں کے رنگ دیواروں کے رنگ سے زیادہ قیمتی ہوتے ہیں



COLORS OF HAPPINESS

BUNNY'S[®]

*Quality is our
Major Ingredient!*



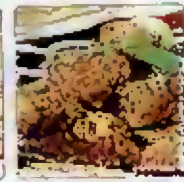
فہرست



Vol. 6 Issue. VII October 2014



16



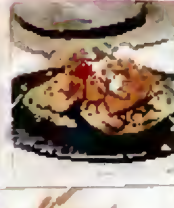
30



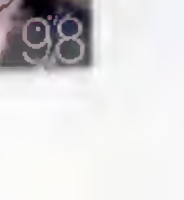
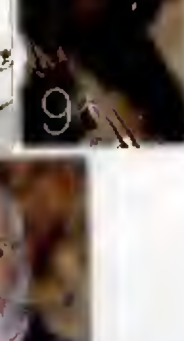
40



82



9



98

اداریہ 8

مسائل حج و قربانی 14

حکیم آقا کے منید مشورے 60

اہتمام عید قربان 62

Cook like a Chef 64

ناچانی 66

Mexican Food 68

شغف کامران 72

Perfect in 5 Minutes 73

Kitchen Cosmetics 74

ماہنامہ دریا و ادب 76

معاملات رسول ﷺ 78

”باتوں سے خوشبو آئے“

ناویہ حسین 122

MONTHLY horoscope

مہینہ میزان 126

نیر کا کواڈراکونہ، 2014ء 128

Fashion & Showbiz

فیشن شوٹ 130

Movie Club 138

Recipes

BBQ Special 40

Low Cal Recipes 48

Dips & Sauces 118

BAKE
PARLOR®

سب ہی کھاتے ہیں

پورے پرفیکٹ ہے
واہ کیا میسٹ ہے





مسائل حج و قربانی

دل کی گم ہوائیوں سے نیچکی رُوحِ جانی

مب سے آخر میں آئے گی۔

حج زندگی میں ایک بار صاحب استطاعت پر فرض ہے تو کیا دوسرا اور

تیسرا حج فرض شمار ہوگا یا نئی عبادت؟

ہم سب پر دن میں پانچ نمازیں فرض ہیں۔ جو آدمی چھ پرستہ ہے وہ اللہ کے بہت قریب ہوتا ہے۔ جو اشراق پرستہ ہے وہ اور بھی زیادہ قریب اور جو ہر وقت اللہ کو یاد کرتا ہے وہ اُس سے بھی زیادہ قریب ہوتا ہے۔

عید الاضحیٰ کے موقع پر کتنے جانوروں کی قربانی کرنا سنت ہے؟ کیا دوسروں کی طرف سے قربانی کی جا سکتی ہے؟

حضرت انس بن مالک سے مروی ہے کہ رسول اللہ ﷺ دو سینہ صوف کی قربانی فرماتے تھے اور میں بھی دو سینہ صوف کی قربانی کرتا ہوں۔ (صحیح بخاری، حدیث 5233) باب فخر اضمیٰ اللہ ﷺ دوسروں کے لیے قربانی کرنے کے حوالے سے ایک روایت میں حضرت عائشہ سے مروی ہے کہ نبی اکرم ﷺ نے ایک ایسے دے دے کو ذبح

اگر توفیق کی صورت میں ایک سے زیادہ بار حج کیا جاتا ہے تو وہ شخص اللہ کو بہت پسند ہوگا

اگر توفیق کی صورت میں ایک سے زیادہ بار حج کیا جاتا ہے تو وہ شخص اللہ کو بہت پسند ہوگا۔

ادویٰ الحج کے دنوں کی کیا اہمیت ہے؟

جس طرح ماہ رمضان کے بارے میں روایت ہے کہ یہ تمام مہینوں کا سردار ہے اسی طرح آپ ﷺ کے فرمان کے مطابق ماہ ذی الحجہ کے ابتدائی دس دن تمام دنوں کے سردار ہیں۔ جو مسلمان ذی الحجہ کے پہلے عشرے میں روزہ رکھتا ہے تو ہر روز کے بدلے میں رب تعالیٰ اسے ایک سال کے روزوں کے برابر ثواب بخشتا ہے۔ اسی طرح پہلے عشرے کی راتوں میں کوئی عبادت کا اجر بھی بے حساب ہے۔ ہر رات کی عبادت کا ثواب ایک سال کی عبادت کے برابر ہے۔ یہ وہی دس دن ہیں جن میں حضرت آدم علیہ السلام نے اپنی خطا کا اقرار کیا تھا اور اللہ سے معافی کے طلب گار ہوئے تھے۔ انہی دس دنوں میں حضرت ابراہیم علیہ السلام نے اپنے نوکل کا اعتبار میں فرمایا تھا کہ اپنے نزدیک ترین بے گناہ کی راہ میں قربانی کے لیے پیش کر دیا۔ انہی دس دنوں میں حضرت ابراہیم علیہ السلام اور حضرت اسماعیل علیہ السلام نے خانہ کعبہ کی تعمیر شروع کی تھی۔ ایک روایت کے مطابق قرآن پاک کا نزول بھی انہی دس دنوں میں شروع ہوا تھا۔ خود آپ ﷺ ان دس ایام میں عبادت کی طرف بے پناہ راغب ہوتے۔

کرنے کا حکم دیا جس کے پاؤں، پیٹ اور آنکھوں کے آس پاس کا حصہ سیاہ تھا۔ وہ آپ ﷺ کی خدمت میں پیش کیا تو آپ ﷺ نے فرمایا: "اے مالک! چھری لے کر آؤ۔" پھر آپ ﷺ نے فرمایا: "اسے پتھر کے ذریعے تیز کر دو۔" میں نے ایسا ہی کیا۔ پھر نبی اکرم ﷺ نے وہ چھری لی اور نہ لیا، اسے لٹا دیا اور فرمایا: آپ ﷺ نے یہ کیا:

"اللہ کے نام سے برکت حاصل کرتے ہوئے (میں) ذبح کرتا ہوں۔" اسے اللہ اتو محمد ﷺ، آل محمد ﷺ اور اُسٹ محمد ﷺ کی طرف سے استقبول کر لے۔" پھر نبی اکرم ﷺ نے اس کی قربانی کی۔

(صحیح مسلم، حدیث نمبر 1967، باب استحب المحیۃ واما سائرہ) ہم میں سے وہ لوگ جو صاحب استطاعت ہیں، اگر پسند کریں تو اس سنت پر عمل کر لیں۔ اگر سنت سمجھ کر یہ کم کیا تو اس کا رکنا ثواب ملے گا۔ قربانی کا ثواب تو ہے ہی۔ ساتھ سنت کی ادائیگی کا ثواب بھی شامل ہو جائے گا۔ ناوازاں بارے میں بھائی جوڑ دیا میں وہ جو دشمن یا مجرم جو ذبح ہوتے ہوئے بھی اپنی جی دہنی کے باعث قربانی کرنے کی استطاعت نہیں رکھتے، جب ہم ان کی جانب سے اللہ کی راہ میں قربانی کریں گے تو اللہ کو جادائیہ مثل بہت پسند آئے گا۔

حقوق العباد کے حوالے سے یہ سوال ہے کہ اس مہینہ کی کے دور میں حج پر تم خرچ کرنے کے بجائے غرامہ پر خرچ کر دینا چاہئے تو؟

حج فرض عبادت ہے ان تمام لوگوں پر جو استطاعت رکھتے ہیں۔ خیرات نقلی عبادت ہے۔ نقلی عبادت کے لیے ہم فرض عبادت کو قیام نہیں کر سکتے۔ اس لیے فرض سب سے پہلے، پھر واجب اور نقلی عبادت



مفت اعظم پاکستان

ذی الحجہ کے پہلے عشرے کی فضیلت کا اندازہ اس بات سے لگایا جا سکتا ہے کہ آپ ﷺ کی خدمت میں ایک شخص مانترہ: واجس میں بہت تن کو بیٹا یا جس لیکن وہ ذی الحجہ کے ابتدائی عشرے میں روزے رکھتا تھا۔ آپ ﷺ نے اُس سے اس کی وجہ دریافت فرمائی تو اُس نے عرض کیا: "یا رسول اللہ ﷺ! مجھ میں بے پناہ خامیاں ہیں اور میں کوئی نیک عمل بھی نہیں کر رہا لیکن چونکہ یہ حج کے دس دن ہیں، ان میں یہ سوچ کر روزے رکھتا اور عبادت کر رہا ہوں کہ اللہ تعالیٰ مجھے بھی ان عبادت گزار حاجیوں کی جادو ثواب میں شریک کر لے۔" آپ ﷺ نے فرمایا: "اگر تم ایسی یہ نیت ہے تو یاد رکھو کہ رب تعالیٰ تمہارے ایک روزے کا ثواب ایک سال کے روزوں کے برابر عطا فرمائے گا اور ایک رات کی عبادت کا اجر ایک سال کی عبادت کے برابر ہے۔"

آپ ﷺ ماہ ذی الحجہ کی ابتدائی دس راتوں میں ان خصوصیت بیداری فرماتے تھے کہ اپنے خا میں کو بھی ان راتوں میں عبادت کے لیے بیدار رکھتے تھے۔ یہاں یہ بات یاد رکھنا ضروری ہے کہ جب ہم ذی الحجہ کے پہلے عشرے کی عبادت کا ذکر کرتے ہیں تو اس سے مراد ابتدائی نو دن اور دس راتیں ہیں۔

آٹھ دن تو سال کی عبادت کے برابر ہیں لیکن عرفہ کا دن بھی خاص اہمیت کا حامل ہے۔

عرفہ کے دن روزے کا ثواب دو سال کے روزوں اور عرفہ کی رات کی عبادت کا ثواب دو سال کی شب بیداری کے برابر ہے۔ جن لوگوں کو اللہ توفیق دے، وہ اگر عرفہ کی شب اللہ کے حضور سجدہ درجہ ہوں اور اس کی حمد و ثنا کرتے رہیں تو پوری امید ہے کہ رب تعالیٰ ان پر اپنا رحمتیں نازل فرمائے گا اور وہ اللہ کے قریب ہو جائیں گے۔

آپ ﷺ کے فرمان کے مطابق ماہ ذی الحجہ کے ابتدائی دس دن تمام دنوں کے سردار ہیں

آدم علیہ السلام نے اپنی خطا کا اقرار کیا تھا اور اللہ سے معافی کے طلب گار ہوئے تھے۔ انہی دس دنوں میں حضرت ابراہیم علیہ السلام نے اپنے نوکل کا اعتبار میں فرمایا تھا کہ اپنے نزدیک ترین بے گناہ کی راہ میں قربانی کے لیے پیش کر دیا۔ انہی دس دنوں میں حضرت ابراہیم علیہ السلام اور حضرت اسماعیل علیہ السلام نے خانہ کعبہ کی تعمیر شروع کی تھی۔ ایک روایت کے مطابق قرآن پاک کا نزول بھی انہی دس دنوں میں شروع ہوا تھا۔ خود آپ ﷺ ان دس ایام میں عبادت کی طرف بے پناہ راغب ہوتے۔



CITIZEN

Innovative | Durable | Comfortable

پلاسٹک سفر نیچر انڈسٹری میں Pioneer

جس کی جدت، پائیداری اور منفرد Design آپ کے Life Style کو بنائیں دلکش اور آرام دہ، Citizen کی مقبولیت کے پیش نظر بہت سے اور نام بھی اس میدان میں آنے لیکن کوئی بھی Citizen کے معیار اور مہارت کو نہ چھو پایا کیونکہ Citizen نہ صرف اپنے معیار کو برقرار رکھایے بلکہ تیزی سے مہارت کی بلندی کی جانب گامزن ہے اور کیوں نہ ہو ہماری منزل آپ

کی زندگی کو آپ کی پسند کے مطابق بہتر



کوئٹہ

ہنر پریت سینڈویچ



ترکیب

- ▶ ہینٹ پرٹک، کافی مرغ، پاؤڈر اور لہو دی کارن کا کرم گرم کھن میں فرانی کر لیں۔
- ▶ **DAWN** برڈ سائٹس کو پاؤڈر سائٹس کر کے اڈو تیز لگا لیں۔
- ▶ ایک **DAWN** سائٹس پر آئس برگ اور ہینٹ سائٹس لگائیں۔
- ▶ دوسرا **DAWN** سائٹس اوپر رکھ کر ہینٹ سائٹس اور دھماڑ رکھ کر ٹھنرا **DAWN** سائٹس رکھ دیں۔
- ▶ گھنچ اور سوک کے ساتھ سرو کر دیں۔

اجزاء

- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| 3 عدد | DAWN برڈ سائٹس |
| 1/2 کلو (سائٹس، ڈال لیں) | ہینٹ |
| 1 عدد (سائٹس) | ٹماٹر |
| چند بچے | آئس برگ |
| 1 کھانے کا چمچ | کھن |
| 1 کھانے کا چمچ | لہو دی کارن |
| 1 کھانے کا چمچ | ایڈو تیز |
| حسب ذائقہ | نمک، کالی مرچ پاؤڈر |





Chaltea Rahein, Aagey Barhtay Rahein!

Dawn Vitamin Enriched Bread is the only bread with the Essential Vitamin Mix that promises a daily dose of health. It contains the strength of extra Calcium, Vitamins, Folic Acid and Iron. These give you and your family a healthy spring to your step, all day long.



www.dawnbread.com

twitter.com/dawnbread Like us on



کرپی برگر

کوکب



ترکیب

- آئل میں 1/2 کپن مینا ڈیپ فرائی کر لیں۔
- برگر بن پر مایہ نیر پھلا لیں۔
- ایک حصے پر سالاد پتا بچھا لیں، دوسرے حصے پر چھڑا لیں۔
- اب فراڈ (1/2) مینا رکھ کر دوسرا چھڑا لیں۔
- دوسری (1/2) مینا رکھ کر بن کے دوسرے حصے سے ڈھانپ لیں۔
- فریج میں رکھیں۔

اجزاء

- 1 عدد : برگر مین
- 2 عدد : کپن مینا
- 2 عدد : چھڑا لیں
- 2 عدد : سالاد پتا
- 2 کھانے کے چمچ : مایہ نیر
- : فرائنگ کے لیے





100% پیور پلاسٹک

NEW METRO CHAIR

⊙ **V-888**



⊙ **V-777**

NEW MAKRO CHAIR

مضبوطی اور آراستہ ساتھ

HAIDER ELECTRICAL INDUSTRY

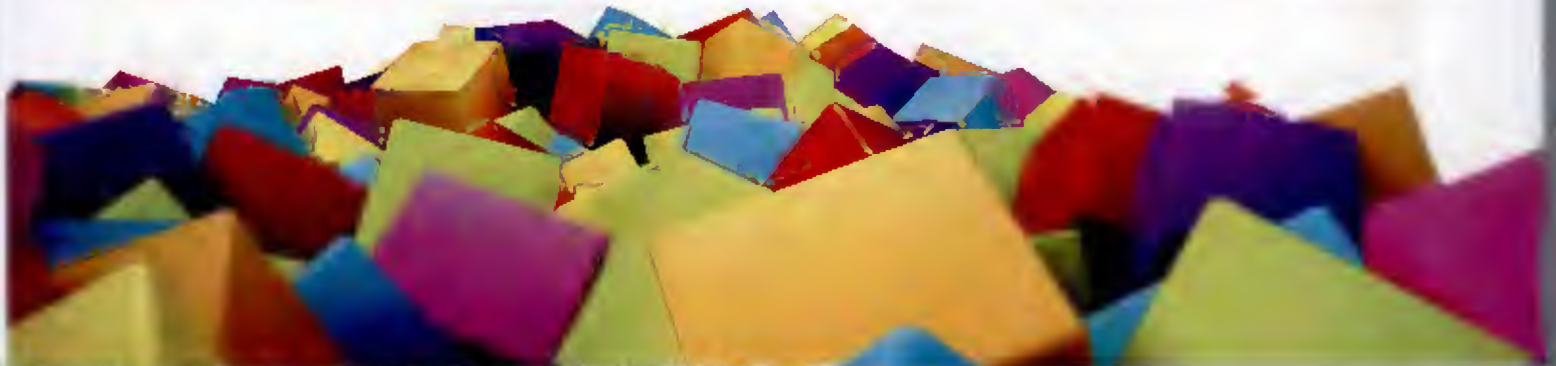
51-A, S.I.E. No.1, G.T. Road, Gujranwala-Pakistan.

Ph: +92-55-3850037-3253770-76 (7Lines) 3255257

Fax: +92-55-3859359, e-mail: hei@brain.net.pk

www.venusplastic.com

hei@brain.net.pk





لاہوری چانپ

اجزاء

- لیب چپس : 3-4 عدد
- لیسن بیسٹ : 1 کھانے کچھ
- سوبا رس : 2 کھانے کے کچھ
- و، چسٹنا رسوبی : 1 کھانے کچھ
- اولیو آئل : 2 کھانے کے کچھ
- لیبوں کا رس : 1 کھانے کچھ
- ضام (ہڈی) : 1 کھانے کچھ
- نمک، کالی مرچ، پاؤڈر : حسب ذائقہ
- کھن : فراٹک کے لیے

ترکیب

- پوٹا کے ٹکڑے بنائیں، پاؤڈل میں کھن کر لیں۔
- پوٹا میں ٹانگی کر کے اچھی طرح کوٹ کر لیں۔
- اب ایک گھنٹے کے لیے پانی میں ڈالیں۔
- گرل کو فیروزہ روچھا، است پر گرم کر لیں۔
- پھر چوبیس گرل کر لیں، ہر سا ڈیڑھ فیروزہ روچھا روچھا کے لیے گرل کر لیں۔
- کھن گرم کر کے چوبیس فروٹی کر لیں۔
- گرم گرم پوٹا میں اپنی ہسٹہ جڑھوں کے ساتھ سرور کر لیں۔

تواکلیجی

اجزاء

- تجی : 1 کلو
- پاؤ : 1 عدد (ہڈی)
- برکی مرچ : 4 عدد (ہڈی)
- نماؤ : 3 عدد (ہڈی)
- بادلی : 1/2 پائے کچھ
- نہیں اور ٹنگی کالی مرچ : 1 پائے کچھ
- چٹنا اور ٹنگا، برہ : 1 پائے کچھ
- چٹنا اور ٹنگا خشک رھنیا : 1 پائے کچھ
- سرخ مرچ پاؤڈر : 1 پائے کچھ
- فصوری ہنسی : 1 کھانے کچھ
- لیسن جون : 1 کھانے کچھ
- ارک لیسن بیسٹ : 2 کھانے کے کچھ
- گرم مصالحہ پاؤڈر : 1 چمچ بھر
- ہرا دھنیا : 1/2 گھنٹی (ہڈی)
- آئل : حسب ضرورت
- نمک : حسب ذائقہ

ترکیب

- تجی کو ارک لیسن بیسٹ، بادلی، سرخ مرچ پاؤڈر، برہ، خشک رھنیا، ٹنگی کالی مرچ، گرم مصالحہ پاؤڈر، پاؤڈر، لیسن جون، نمک اور آئل کا کرک 30 منٹ کے لیے رکھ دیں۔
- پھر زے پر چھڑا، اس آئل گرم کر کے تجی کو مصالحے لیس بیٹ پکائیں۔
- اب فصوری ہنسی ڈال کر رھنیا لیں کہ تجی میں ہل جائے۔
- نماؤ کرنے پر ہرا دھنیا، ہرنی مرچ سے گارنش کر کے سرور کر لیں۔





کوکب



دھابا گوشت

اجزاء

سنن / چ :	1/2 کلو (دھس)
اٹل :	1/2 کپ
لٹاؤ پوری :	1/2 کپ
دہی :	1/2 کپ
بجٹ کیوب :	1 عدد
پٹاز :	2 عدد (دھس کٹ لیں)
نیز پٹ :	2 عدد
شررہم :	20 عدد (دھس کٹ لیں)
کاجر :	1-2 عدد (دھس کٹ لیں)
لہسن :	3 جوے (چوڑے)
نخلم لیور (چوڑے) :	1 کھانے کا چم
لہسن زیت :	1 کھانے کا چم
زٹا :	2 کھانے کے چم
(نورٹ - پانی میں گول لیں) :	
لہو ل کادس :	2 کھانے کے چم
پرا دھنبا (سپے) :	2 کھانے کے چم
نمک :	حسب ذائقہ
کالی مرچ پاؤڈر :	حسب ذائقہ

ترکیب

- سنن / بجٹ کوکب اور کالی مرچ پاؤڈر کا کرک کر لیں۔
- آٹلی گرم کر کے سنن / بجٹ فراغی کریں۔
- نخلم اور نیز پٹ بھی شامل کر دیں۔
- خورے سے آٹلی میں 1/2 چم، ہبازہ شردہ، بجٹ فراغی کر کے گوشت میں شامل کریں۔
- لہو ل کادس خورے میں شامل کریں اور بجٹ کیوب ڈال کر مزہ چکائیں۔
- ہبازہ شردہ پوری ڈال کر بجٹ جلائے ہوئے چکائیں۔
- اب اپنی اجزاء ڈال کر بجٹ آٹلی بجھک کر 2-3 گھنٹے پکے دیں۔
- پکانے کے دوران دھنبا خورے سے بجٹ سے ہٹائیں۔
- تیار ہونے پر ہبازہ شردہ چمک کر سر دے دیں۔





اتنا شگرتا رگرتا

طاقتور جھاگ، دھلائی لا جواب



پراچہ کیمیکل انڈسٹریز



آفس: P.83/2 گول صابن والا فیصل آباد. پاکستان فون: 26 22 671 (92-41)

فیکٹری: جھنگ روڈ، سدھار، فیصل آباد، پاکستان فون: 255 80 47.8 (92-41) فیکس: 251 88 58 (92-41)



ساوچی من کری

اجزاء

من : ۱/۲ کلو

میری نیشن کے لیے

بامنی : ۱/۲ چائے کا چمچ

زیر پاؤزر : ۱ چائے کا چمچ

دبلی ٹیل آئل : ۱ کھانے کا چمچ

نمک : حسب ذائقہ

ساوچی مصالحہ پیسٹ کے لیے

دبلی ٹیل آئل : ۲ کھانے کے چمچ

پیاز : ۱/۲ عدد (مٹائے ہوئے)

لوبیہ : ۱ چائے کا چمچ

کالی مرچ (پست) : ۱ کھانے کا چمچ

بڑی الائچی : ۱ کھانے کا چمچ

خسہ پاش : ۱/۲ کھانے کا چمچ

کوکونٹ (کڑا ہوا) : ۱/۲ کپ

راہیقہ : ۲ چائے کا چمچ

کری کے لیے

دبلی ٹیل آئل : ۲ کھانے کے چمچ

پیاز : ۱ عدد (مٹائے ہوئے)

نیز پات : ۳-۴ عدد

اورک لیسن بہت : ۱ کھانے کا چمچ

بامنی : ۱ چائے کا چمچ

سرخ مرچ پاؤزر : ۱ چائے کا چمچ

گرم مصالحہ : ۱/۲ چائے کا چمچ

پانی : ۱/۲ کپ

ترکیب

- میری نیشن کے ۱/۲ کلو من کری کے من پرچا میں اتراتے گھٹے
- نمک پڑا رہتا ہے۔
- ساوچی مصالحے کے لیے آئل گرم کریں۔
- اب اس میں پیاز براؤن کریں۔ پھر لوبیہ، کالی مرچ، دھانیا، الائچی
- اور پشٹاؤں ڈال کر بھجھیں۔
- کوکونٹ ڈال کر ۱-۲ منٹ مزید بھجھیں آئل پر بھجھیں۔
- پھر چولہے سے اتار کر بھجھنا کر کے گراؤ کر لیں۔
- کوکونٹ کے لیے آئل گرم کر کے پیاز براؤن کریں۔
- پھر پانی کے علاوہ باقی اوزار ڈال کر بھجھیں۔
- انہیں پانی شامل کر کے ۱-۲ منٹ پکا لیں۔
- اب ساوچی مصالحہ اور میری نیشن کباب (من) ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔
- بھجھیں آئل پر ۱۵-۲۰ منٹ مزید پکے رہا۔
- تیار ہونے پر چولہے سے اتار لیں۔
- گرم گرم سیر کریں۔

Free Delivery

Available

MON

Chef
KOKAB'S
All Time Favourite Recipes





Inspired by Nature

BrightoTM

DAINTY

آسائش کے دلکش رنگ

پیشی ہیں بریمینم ایکریلک پیینٹس اسٹورلنگ
گولڈ اور سلور

BrightoTM

STERLING
SILVER
LUXURIOUS FINISH

BrightoTM

STERLING
GOLD
LUXURIOUS FINISH

Estd. 1860



MURREE BREWERY

ISO 9001, 14001, HACCP & OHSAS

Certified Company

Every Sip... Extra Pleasure!
Murree Brewery Malts



MINT



/MurreeBrewery | www.murreebrewery.com



MAKE it
POSSIBLE



*Impulsive? No!
Passionate? Yes!*

HUAWEI *MediaPad* 7 Youth 2

Right on! Youth power!

Slimmer: Silver metal unibody ultra-light experience

Faster: Powerful Quad-core 1.2GHz processor &
1GB RAM for high speed experience

Clearer: 7" WSVGA ultimate experience

3G Tablets: Voice Call Enabled



Rs. 17,499/-



Rs. 15,499/-



Rs. 14,499/-



Huawei Official Partner
1 Year Warranty by

inovi
TECHNOLOGIES

facebook.com/HuaweiPakistan

consumer.huawei.com
WWW.PAKSOCIETY.COM



Special
علاؤنی

شیف مدھر Special



بیف اینڈ ڈمپلنگ سوپ

اجزاء

بیف	: 3 پاؤ
پیاز	: 1 عدد (کٹ لیں)
گاجر	: 1 عدد (سائز لیں)
فنجیم	: 1 عدد (کٹ لیں)
تیرپاٹ	: 1 عدد
تھیت گرم مصالحہ	: 1 چائے کچھ
مارجورم	: 1 چائے کچھ
پانی	: 6 کپ
نمک	: حسب ذائقہ
آلو	: 5 عدد (پال لیں)
اڑا	: 1 عدد
براقچہ	: 1 کپ
سیر	: 1 کپ
نمک	: حسب ذائقہ

بیکڈ بینگن

اجزاء

بینگن (لے)	: 4-5 عدد
انڈا (روٹی)	: 2 عدد (بیٹ لیں)
برٹا پیاز	: 1 عدد (کٹ لیں)
سرخ مرچ	: 4 عدد (پاک لیں)
کیمو شوگر	: 1 کھانے کچھ
تل	: 1 کھانے کچھ
لیموں کارن	: 3 کھانے کے کچھ
بیف اسٹاک	: 1 کپ
چلی سوس	: 1 کپ
سن فلا ڈرائی	: حسب ضرورت
نمک	: حسب ذائقہ

ترکیب

- اوون کو 200°C پر گرم کر لیں۔
- بین میں اسٹاک، چلی سوس اور لیموں کارن ملکی آج پنا لیں۔
- پھر اس میں بینگن اور آٹے کے سٹارہ قیام اجڑا لیں کر کے پکا لیں۔
- سمسٹری کی طرح گاڑھا کیمو تیار ہو جائے ڈاٹا لیں۔
- بینگن، مہان سے کٹ کر چھری کی مدد سے گودے میں کٹ لگا لیں اور تیار کیمو بھر دیں۔
- پھر سن فلا ڈرائی سے پھل کر لیں۔
- بینگن ڈرے میں رکھ کر 20-25 منٹ کے لیے بیک کر لیں۔
- اوون سے نکال کر مزید ہری چٹا، مرچ اور سن چھری لیں اور 2-3 منٹ کے لیے گرل کر لیں۔
- گرم گرم سروس کریں۔

ترکیب

- پانی میں بیف، پیاز، گرم مصالحہ، تیرپاٹ، فنجیم، گاجر، مارجورم اور نمک ڈال کر پکی آج پنا لیں۔
- جب گوشت پکی جائے تو نکال کر بڑیاں اگلے کر لیں اور گوشت واپس سوپ میں ڈال دیں۔
- ڈمپلنگ کے لیے آٹے میں کرپ اور وان میں انڈا اور برتھ مہدہ اور نمک کس کر کے ڈیٹا کر لیں۔
- ڈو کے چھوٹے بازو بنا کر پکی کی رو سے سوپ میں آرام سے بھیں اور 10-15 منٹ تک پکی آج پنا لیں۔
- گرم گرم سروس کریں۔







شیف مدھر

anhaar

اسپاٹسی بیف ترکا

اجزل

میری نیشن کے لیے

- 2 کھانے کے چمچ : کبولا آئل
- 1 باؤ کا چمچ : سبزی آئل
- 3 کھانے کے چمچ : جلی ہوں
- 2 چمچ (چمچ) : لہسن
- 1 1/2 چمچ کا گڑا (چمچ) : ادک
- 1/2 کپ : لہسن جوس
- حسب ذائقہ : نمک
- حسب ذائقہ : کالی مرچ (گلی ہوئی)

- بون لیس ہفت : 1/2 کپ (کھ)
- پائن اپل چٹکس : 1/2 کپ
- بیاز (کھ) : 1/2 کپ
- 3 ڈائن اسکیرور : حسب ضرورت (نارٹ بنے کے لیے پانی میں ملائیں)

ترکیب

- میری نیشن کے تمام ایزاؤکس کر لیں۔
- اب بہت مثالی کر کے رات بھر کے لیے، ہلکے پھلے ہوئے رکھ دیں۔
- بھرا اسکیرور میں پائن اپل بیاز اور ہفت کیو پڑ پر ذکر 375° پر گرل کر لیں۔
- تیار ہونے پر anhaar نارٹ بنے کے ساتھ سرو کر دیں۔

pure wholesome goodness For real.

پینہ اور زیر
انہارا کھانا



REMOVES TOUGH STAINS

IN HALF TIME

NEW &
IMPROVED



*Based on the condition of selected fabrics and stains Vs. Ordinary detergent



چانپ بریانی

ترکیب

- بڑی پیاز کی پیسٹ، لیسن اور ک پیسٹ، مکاؤ پیسٹ، سبز الائچی، بڑی الائچی، بادام بڑی پوندرو، سرخ مرچ، دھنیا پاؤڈر اور نمک کس کر کے چانپوں پرکھیں اور 2-3 گھنٹے کے لیے ریفریجریٹر میں رکھ دینا۔
- چن میں کچی گرم کر کے چانپیں مٹھائے سمیت توالیں اور نیو آئیچ پر مصالحہ خشک ہونے تک پکائیں۔
- بھر پائی شامل کر کے چانپیں کو گھالیں۔
- روٹھ گرم کر کے زعفران کس کر بن اور چانپوں میں شامل کر دیں۔
- بڑی مرچ اور کیوڈا کس کر کے چنے سے اسیار لیں۔
- دوسرے چین میں پانی، تابنت گرم مصالحہ اور نمک ڈال کر بادلوں کو ایک کئی رکھ کر بائیں اور چھانٹیں۔
- چین میں پیلے چانپوں کی اور پھر چ بادلوں کی نہ لگا کر اس پر غرن گلاب ڈالیں۔ انی ٹل کو دہرائے ہوئے سبز بادکبک نہ لگائیں۔
- آخر میں فراخ پیاز ڈال کر دم بند کر دیں۔
- پیاز ہونے پر مچھاپ کی چنوں اور روٹھ کا جو سے گارنش کر کے سرکہ بنیں۔

اجزاء

- | | | | |
|----------------|------------------|---------------|----------------------------------|
| لیسن پیسٹ | : 1 کھانے کا چمچ | منن چانپیں | : 1 کلو |
| اورک پیسٹ | : 1 کھانے کا چمچ | چاندل | : 1 کلو (مچھاپیں) |
| سرخ مرچ پاؤڈر | : 1 کھانے کا چمچ | پیاز | : 2 عدد (کھنڈ کر کے پیسٹ بنائیں) |
| دھنیا پاؤڈر | : 1 کھانے کا چمچ | بڑا الائچی | : 6 عدد (ٹوٹ لیں) |
| غرن گلاب | : 1 کھانے کا چمچ | سبز الائچی | : 6 عدد (ٹوٹ لیں) |
| چیت گرم مصالحہ | : 1 کھانے کا چمچ | بڑی مرچ | : 6 عدد (دھان سے کوٹ لیں) |
| کاجو پیسٹ | : 3 کھانے کے چمچ | پیاز | : 2 عدد (کھنڈ کر لیں) |
| دودھ | : 5 کھانے کے چمچ | دہنی | : 1 کپ |
| کیوڈا | : چند ٹھوسے | سحی | : 1 کپ |
| نمک | : حسب ذائقہ | زعفران | : 1/2 چائے چمچ |
| گلاب کی چٹاں | : گوارنٹک کے لیے | چادامنی پاؤڈر | : 1 چائے کا چمچ |
| گوارنٹک کے لیے | : گوارنٹک کے لیے | | |



REMOVES TOUGH STAINS

IN HALF TIME

NEW &
IMPROVED



*Tested under lab conditions on selected stains and stains. Vg. Ordinary detergent



شیف مددگار

کشمیری کوفتہ پاستا

اجزاء

کوفتوں کے لیے

- منہن/چنے نمبر : ۱ کلو
- کدو (منہن) : ۱ کپ
- ششپاش : ۱ کپ
- ادک بسن بیٹ : ۱ کھانے کا چمچ
- سرخ سرخ پاؤڈر : ۱ کھانے کا چمچ
- انڈا : ۱ عدد (بہت لیں)
- نماز : ۲ عدد
- برنی سرخ : ۳-۴ عدد
- پیاز : ۲ عدد
- نمک : حسب ذائقہ
- انجن : فراغت کے لیے
- برادھنبا : گارنشک کے لیے

گریوی کے لیے

- برنی سرخ : ۱ عدد (پنڈ)
- نماز : ۲ عدد (پنڈ)
- لبوں کدس : ۱ کھانے کا چمچ
- ادبواٹل : ۲ کھانے کے چمچ
- سرخ سرخ پاؤڈر : ۱ کھانے کا چمچ
- ادک بسن بیٹ : ۲ چائے کے چمچ
- نمک : حسب ذائقہ
- سرونگ کے لیے
- پاستا (بال لیں) : ۱ کپ

ترکیب

- کوفتوں کے اجزاء میں سے پیاز، نماز، اور برنی سرخ گرانڈ کریں۔
- اب تمام اجزاء نیچے میں اچھی طرح کس کر کے آدھے گیتے
- کتے لیے دکھ دیں۔
- پھر لبوں کے سائے کے کوفتے بنا کر گرم آٹن میں ڈیپ فرائی کریں۔
- گر پانی کے لیے آٹن گرم کر کے اس میں ادک بسن بیٹ سانے کریں۔
- غماز ڈال کر گتے چائے تک پکا لیں۔
- اب پانی اجزاء ڈال کر ۲-۳ منٹ پکا لیں۔
- پانی میں پاستا لیں غماز ڈال کر گتے رکھ کر اوپر تار گر پانی ڈال دیں۔
- فریش سرو کریں۔

REMOVES TOUGH STAINS

IN HALF TIME*

NEW &
IMPROVED



*Tested under lab condition on selected fabrics and stains vs. Ordinary detergent

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✦ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✦ ہر ای بُک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✦ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✦ ہر ای بُک کا ڈائریکٹ اور ریزیوم ایبل لنک
- ✦ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بُک کا پرنٹ پریویو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✦ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✦ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریج
- ✦ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✦ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✦ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں
- ✦ سیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✦ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریج
- ✦ ایڈ فری لنکس، لنکس کو ایسے کمانے کے لئے شرنک نہیں کیا جاتا

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

➡ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

➡ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library For Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1



From the House of
Galaxy Biscuits
South Africa



Biscuits & Wafers ^{With} Absolute Purity & Freshness



M A Food Industries (Pvt.) Ltd. 5 km Arifwala Road, Sahiwal, Pakistan.
| Ph: 0092 4044 60680-7 | Fax: 0092 4044 60688 | www.bakersland.com.pk



بدل ڈالے اپنی قسمت



گوری رنگت کے لئے اب دو نہیں صرف ایک!

لیڈز واشنگ کریم میں موجود وٹامن B اور لانگینیچین وے صرف 5 دن میں نکھری رنگت اور داغ
دھبوں، چھائیوں سے مکمل چھٹکارا۔ رات کو سونے سے پہلے چہرے کو خشک کر لیں اور بخور ڈینی
مقدار میں لیڈز واشنگ کریم چہرے پر اپ کریں۔



0321-5510258 رابطہ کیجئے



شیف انسامہ Special

BBO Special

دھواں کباب

اجزاء

1/2 کلو :	مٹن فیر
1 کپ :	فراخیز چار (پہنڈ)
5-6 کپ :	لہسن
1 چائے کلوچ :	اورک پیسٹ
3 کھانے کے کچ :	برادھنبا (پہنڈ)
4-5 عدد :	ثابت سرخ مرچ
1 چائے کلوچ :	زرد پاؤڈر (ہلکا)
1/2 چائے کلوچ :	دھنیا پاؤڈر
1 عدد (بھیت لیں) :	انڈا
حسب ذائقہ :	نمک
حسب ذائقہ :	کالی مرچ پاؤڈر
حسب ضرورت :	آئل

ترکیب

- ثابت سرخ مرچ اور لہسن کو ایک برتن میں پیس کر تھوڑے پیسٹنگ لیں۔
- پھر لہسن، چھل کر مرچوں کے ساتھ ہی ٹوٹ لیں۔
- نیچے میں تمام اجزاء شامل کر کے اچھی طرح مکس کر لیں۔
- اب اسکو برتن چڑھا کر ایک گھنٹے کے لیے ریزر بھر میں رکھ دیا۔
- چن میں آئل گرم کر کے کباب ٹیلے فرونی کر لیں۔
- پھر ٹیلے کو تیز آگ پر 2-1 منٹ کے لیے سینگ لیں۔
- سلاخ اور روس کے ساتھ سرور کر لیں۔



بغدادی کباب

اجزاء

1/2 کلو :	مٹن فیر
1 عدد (پہنڈ) :	نار
2 عدد (اریٹوٹ لیں) :	برنی چار
2 عدد (بھیت لیں) :	انڈا
2-3 عدد (پہنڈ) :	برنی سرخ
1/2 کلوچ (پہنڈ) :	برادھنبا
1 چائے کلوچ (ہلکا سرخ لیں) :	ثابت دھنیا
1 چائے کلوچ :	انڈا (ہلکا)
1 چائے کلوچ :	سو پاؤں
1 چائے کلوچ :	مٹی سوس
1 چائے کلوچ :	رہن جالی ٹیکس
1 کھانے کلوچ :	لہسن کا رس
حسب ضرورت :	آئل
2 عدد (آئل سے تھوڑا گرم کر لیں) :	بر پڑ سلاخیں
حسب ذائقہ :	نمک

ترکیب

- پانی میں نمک شامل کر کے بھیت تھوڑا گرم کر لیں۔
- اب بھیت میں آئل کے علاوہ تمام اجزاء مکس کر کے باکس گراؤڈ کر لیں۔
- پھر ان کے کباب بنا کر سکیہ برتن میں پیس لیں۔
- گرل چن میں تھوڑا سا آئل لگا کر کباب گرل کر لیں۔
- گرم گرم کباب ملاوا اور کیچپ کے ساتھ سرور کر لیں۔







شیف اسامہ Special

BBO Special

جوسی بیف اسکیورز

اجزاء

1/2 کلو (اورنگ کے کبریاں)	بزنس، ہینس، اسکیور
1 چائے کچھ	کالی مرچ پاؤڈر
1 اندر (کات لیں)	شمس مرچ
1 اندر (کات لیں)	پیاز
حسب ضرورت	ڈائن اسکیورز
(آدھے ٹی کے لیے پاؤڈر میٹروں)	

جوسی سوس کے لیے

1/4 اکپ	لہو کا زس
1 کھانے کچھ	اورنگی نو (چر)
1 کھانے کچھ	ہراہ منیا (نہ)
2 کھانے کچھ	اورنگی نو
1 چائے کچھ	زرد پاؤڈر
1 چائے کچھ	لہسن پیسٹ
1 چائے کچھ	نمک

ترکیب

- سوس کے تمام اجزاء، باڈل میں مکس کر لیں۔
- ہینس پر کالی مرچ پاؤڈر اور سوس کی 2 کھانے کے لیے رکھ دیں۔
- اپ ہینس، پاؤڈر شمس مرچ کا پیسٹ 3-4 منٹ تک دونوں طرف سے گرل کر لیں۔
- بنا رہنے پر بریل کے ساتھ سرور کریں۔





Tikka Masala Irresistible!



A.R. FOODS (PVT) LTD.
32-33 Industrial Triangle Estate, Kahuta Road, Humak, Islamabad, Pakistan.
Tel: +92 51 4490471-4 (4 Lines) Fax: +92 51 4494117
e-mail: arf@arfoods.com.pk www.arfoods.com.pk



SHOP ONLINE
http://arfoods.com.pk

FOR RECIPES
Type <Phool>
send SMS to **8227**

کوفتہ کباب

شیف اسامہ Special



BBO Special

ترکیب

- انگوٹھوں کی مدد سے ڈیڑھ کلوگرام، فیہ میں اچھی طرح مکس کر لیں۔
- اب اس کی 60-80 بار بنا کر ایک گھنٹے کے لیے فریج میں رکھ دیں۔
- مین میں ٹائل گرم کر دیں اور بار بار بنا کر فریج میں رکھ دیں۔
- کرنے جائیں۔
- تیار ہونے پر ڈیڑھ گھنٹے میں پرہ کر سہا کر دیں۔

اجزاء

1/2 کلو :	دہشت نمبر
2 کھانے کے چم :	سو باسیں
1 کھانے کا چم :	او لیٹرس
1 کھانے کا چم :	اورک لیٹرس
1 چائے کا چم :	زبرد (کھانا)
1/2 چائے کا چم :	دارقین پاؤڈر
3 عدد (کٹ میں) :	الائیچی
1/2 گھنٹہ (پہلے) :	برادھنیا
1 عدد (1 کھانے کی) :	برکی بازار
حسب ذائقہ :	نمک
حسب ذائقہ :	عملی کالی مرچ
فرانگ کے لیے :	دبئی نمکی امل

رشتہ داروں کے لیے بہترین اور سب سے زیادہ پسندیدہ کوفتہ کباب کی ڈش کی ٹاپنگ کریں۔ اس سے پریزنٹیشن کے ساتھ ساتھ ذائقہ بھی بہترین آئے گا





Just Perfect

تیار کیا آپ جانتے ہیں شہر جو سی اور چمپ پیٹا باربی کیو؟

تو آپ کے لیے ہے شان باربی کیو ریسیپ

تک سیخ کتاب | سیخ کتاب | بہاری کتاب | تک | چکن تک | تندوری

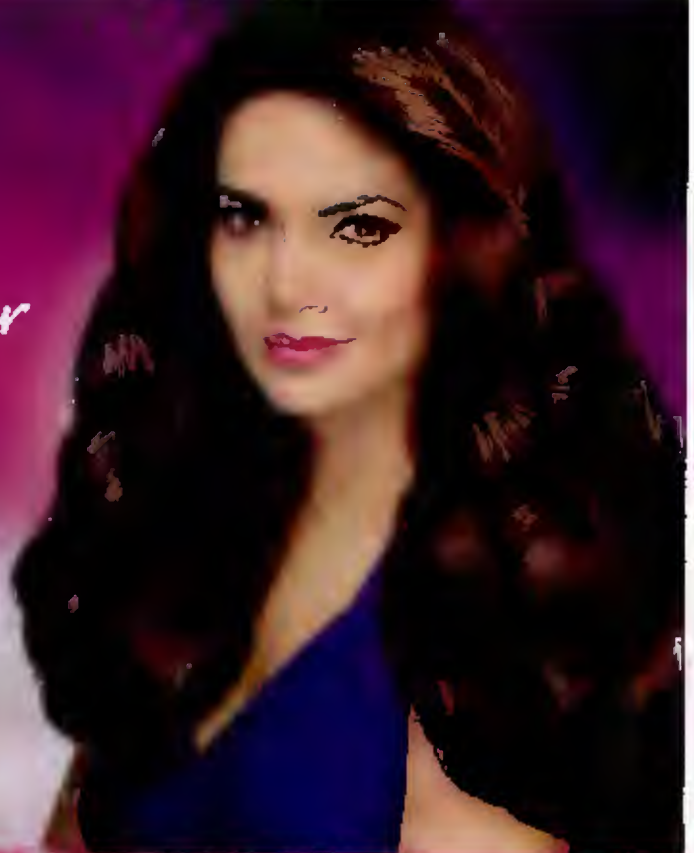
Italiano®

Permanent Hair Colour Cream

- ✓ Gives strength to hair
- ✓ Soft and glossy hair
- ✓ Even coverage
- ✓ No greys

Colour Your Life

Esra Gupta



Nourishment for Hair With Silk Protein, Vitamin E & Hair Conditioner

*Available in 10 Different Shades



دانتوں کے درد، مسوڑھوں سے
خون آنا، ٹھنڈا گرم لگنا اور
دیگر تکالیف کے لیے

10 پیرا بلیم
1 حل



Dr. Atta-ur-Rehman
Dental Surgeon

مریض کا بہروسہ ڈاکٹر پر

ڈاکٹر کا بہروسہ 25 سال سے میڈی کیم ڈینٹل کریم



لیں مزہ عید قرباں کا۔۔۔ کھا گئیں سب کچھ!

ہاشمی
اسپیغول
کرے سب کنٹرول
نہ معدہ خراب نہ کولسیٹرول



فیش ٹا کو زود سالسہ

Low Cal

Recipes

Special
عید الاضحیٰ

سرنگ : 2
کیلوریج : 431



فیش کے لیے

اجزاء

کیلوریج	فیش کے لیے	کیلوریج	اجزاء
125	فیش ٹلی : 150 گرام	6	لیموں کا رس : 2 کھانے کے کچھ
1	میں پیسٹ : 1/2 چائے کا چمچ	150	نوریل : 2 عدد
3	میں کاویاں : 1 کھانے کا چمچ	6	بند گوشت : 1 پٹا (لیموں)
2	زیر پاؤڈر : 1/2 چائے کا چمچ	60	لاپڈ کاؤڈ (پوستے سے) : 1/2 کپ
40	فیل : 1 چائے کا چمچ	27	آم (پوستے سے) : 1/2 کپ
0	تھک : حسب ذائقہ	11	ٹماٹر (پوستے سے) : 1/2 کپ
0	کلیئر کرپ پاؤڈر : حسب ذائقہ	0	برادھیا (چے) : 1 کھانے کا چمچ

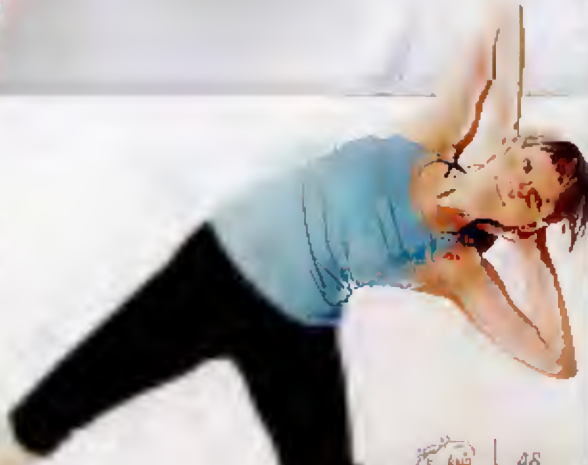
ترکیب

- فیش پر تمام اجزاء کا 15 منٹ کے لیے آگ میں، پھر دونوں طرف سے گرل کر لیں۔
- لیموں کا رس، بند گوشت، ٹماٹر، لاپڈ کاؤڈ، آم اور برادھیا مکس کر کے سالسہ بنا کر کر لیں۔
- ٹا کو ز میں پیٹے سالسہ ڈالیں اور فیش ٹلی رکھیں۔ ٹماٹر اور سالسہ ڈالیں۔
- فریش سرنگ کریں۔

Shape your Body

فٹ اور مارٹ دینے کے لیے Low Cal رہنما آپ کے لیے معاون ثابت ہوئی ہے۔ اس کے ساتھ یہ بھی ذہن میں رکھیں کہ فیش کم کھانا ہی مناسب کا علاج نہیں، ڈائٹ کا بہترین طریقہ کار وہ ہے کہ کم پورٹی میں کھائیں۔ ساتھ ہی بکسرا لڑا اور جسمانی مشقت بھی کریں تاکہ کھانا استعمال ہو رہا ہے۔ آپ کی رہنمائی کے لیے کچھ ایسی خرابیاں بھی دنی ماری ہیں جن آپ کو جسمانی طور پر فٹ نہ کریں۔

کولہوں، مکمر اور جسم کے درمیانی حصے کو سٹراٹن اور مضبوط بنانے کے لیے دوڑوں پاؤں میں فٹ سے فاصلہ رکھ کر کھڑی ہو جائیں۔ دوڑوں یا تھک کر ہون کی پلٹ پر اسے اپنے جسم میں۔ اب کمر کو دبا کر سے یا کمر گول دائرے میں گھمیں۔ پھر دائیں طرف آسانی سے ہٹا چمک سکیں ہوں تھک جائیں۔ پھر بائیں طرف آسانی سے ہٹا چمک سکیں ہوں۔



لذت اور صحت کا یقین



PS-221-2003 (R)



Pakistan Standards

A Project of



Mahmood Agro Group

Hoor Oil Industries (Pvt) Ltd.

Vahari Road, 17 Kassi, Multan.

Tel: 061-4550586, 6772912, 6781430 Fax: 061-6773629.



www.hooroil.com

ڈائٹ سوپ

اجزاء

30	گاز :	1 عدد (کٹ ٹس)
70	آلو (دھوا) :	1 عدد (کٹ ٹس)
8	کھیرا :	2 عدد (کٹ ٹس)
3	سرکہ :	1 کھانے کا چمچ
3	لیموں کا رس :	1 کھانے کا چمچ
2	لہسن (چرپا) :	1 چائے کا چمچ
70	دہی بھیل اسٹاک :	2 کپ
48	نمک :	1/2 کپ
120	آئل :	1 کھانے کا چمچ
0	نمک :	حسب ذائقہ
0	کالی مرچ پاؤڈر :	حسب ذائقہ

سریجک : 1-2
کیلوری پر : 214



ترکیب

- چن میں آئل، ہیز باں، سرکہ، لیموں کا رس، نمک اور کالی مرچ پاؤڈر ڈال کر بھولیں۔
- دہی بھیل اسٹاک ڈال کر سبز ہیز باں جو جالے تک پک جائیں۔
- چمچ کی مدد سے ہیز باں ہٹا کر ڈال دیں۔
- سوپ چھڑا کر ڈالنے کو پونے سے اتار کر ٹھنڈا کر، نی اور بلینڈ کر لیں۔
- دوبارہ چن میں ڈال کر ایک ڈال دیں۔
- مکارنگ کر کے گرم گرم کر دیں۔

ویتیگی کباب

سریجک : 1-2
کیلوری پر : 275

اجزاء

150	آلو (بھولے) :	2 عدد (بھولے)
56	اویجا :	1/2 کپ (بھولے)
3	لیموں کا رس :	1 کھانے کا چمچ
18	برنڈ کریم :	2 کھانے کے چمچ
3	ایرک لہسن پیسٹ :	1/2 کھانے کا چمچ
120	آئل :	2 کھانے کے چمچ
2	رائس ٹیڈر :	2 کھانے کے چمچ
15	زیرہ :	1 چائے کا چمچ
8	دھنیا پاؤڈر :	1 چائے کا چمچ
0	بانی :	2 چمچ
0	نمک :	حسب ذائقہ

ترکیب

- کریم، مہرے اور آئل کے علاوہ تمام اجزاء باغوں کی مدد سے اچھی طرح میس کر کے کس کر لیں۔
- مہرے اور کریم کو کس کر کے ٹھنڈا کر پانی ڈال کر پکی ہیز بنا کر لیں۔
- بنا کر کباب بنا کر آئل سے برش کر کے ہیز میں ڈپ کر دیں۔
- پیکنگ چن کو کھانا کر کے کباب اس میں رکھیں اور 120°C پر گرم اودھن میں 20-25 منٹ کے لیے بیک کر لیں۔
- کریم، دھنیا، بانی ڈال لیں۔ گرم گرم کر دیں۔

سینا منی

اجزاء

کیلوری پر	دار چینی پاؤڈر :	3
	شہد :	11
	پانی (نارنگ) :	0
	آلو (بھولے) :	0
	لہسن سٹاکس :	2-3 عدد
	پانی (ٹھنڈا) :	0

سریجک : 1
کیلوری پر : 18

ترکیب

- ایک گم میں ٹھنڈا پانی ڈال کر سٹاکس دو میں گرم کر لیں۔
- پھر پانی کر کے گم میں دار چینی پاؤڈر ڈالیں۔
- اوپر سے گرم آلو (بھولے) ڈالیں۔
- شہد اور پانی بیک ڈال کر اسٹیک سے پک لیں۔
- لہسن سٹاکس ڈال کر سرد کر دیں۔





Shamim Ghee Industry (Pvt.) Ltd. Bahawalpur

Head Office: 6-B/2, Tipu Shaheed Road, Model Town, A, Bahawalpur

UAN: 062-111-266-277 Fax: 062-2887407

انسانیت کی خدمت کے 65 سال

ملک بھر میں مصروف عمل

- 1350 ایم سی ڈی بلیغیر سنٹرل
1800 ایجوکیشن گاہ لڑیاں
ایم سی ڈی ایجوکیشن سروس
ایم سی ڈی بحری خدمات
لاہور ٹرک کمپنی کی یہودیہ کے 350 مراکز
بینم بچوں کے 07: بلیغیر بائبل
آئسٹنڈ انفرام کے 350 حاجی مراکز
2 نرسنگ ڈریسنگ سکول
بے سہارا خواتین کیلئے 10 بائبل
لاہور ٹرک کمپنی کے کفن ڈپن کے 350 مراکز
2 میٹرنی ہسپتال اور ایم سی ڈی فرنی ڈیسنر باں
2 ایم سی ڈی ایجوکیشن سینٹرل سروس سکول
ایم سی ڈی فرنی ٹیکسٹری خانے
اور بہت کچھ

افسانیت سے پیار کریں

نوا! جی خدمات کو جاری رکھنے کیلئے ایسے ہی ہمسائیہ ہیں!



EDHI 115
AMBULANCE

گفتارنگ آف ورلڈ ریکارڈز کے مطابق

دعایا کا سبب میرے ہزار رضا کا مائدہ ابھی درخشاں ہے۔ **ثبوت وردگ**



قربانی میں حصہ داری
عبدالستار ایدھی، فیصل ایدھی بطور امین

قربانی بکرا = 9500/- روپے

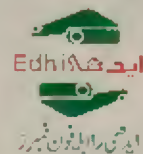
گائے حصہ = 7000/- روپے

فروغی کیا نہیں ہو کر چاہی میں منتظر صبر و وفا کروں ۲ در صبر میں ۱۰۰ ہر منت فدا ہوا۔ وفا کی کریں۔
 رہے پھر صبر ۳: ۱۰۰ جن وفا کی کہ چاہی میں آؤں تو پھر پھر ہوتے کریں۔

قربانی کی کھال گھر سے دینے کیلئے

115 پر رابطہ کریں۔

* نوٹ: ایک کھال کی ایک رسید ضرور لیں۔



Lahore: 042-37806661 Islamabad: 051-2827844

Peshawar: 091-2214575 Multan: 061-4583906

Faisalabad: 041.2647111

مزید معلومات کے لیے: www.edhi.org اور ایب مائٹ

 facebook.com/edhi.org

Cook Books by our Star Chef's



پاکستان کے ماہر نواز



Available at Book Stores





احسن

اجزاء
کیک کے لیے

سوچی	: 2 کپ	چینی	: 2 کپ
مکھن	: $\frac{1}{2}$ کپ	پانی	: $\frac{1}{2}$ کپ
چینی	: $\frac{1}{4}$ کپ	ایمبول	: 1 عدد (میں ہمارے)
دہی	: $\frac{1}{4}$ کپ	لیموں کے چٹکے (کے روئے)	: 1 چائے کا چمچ
بیکنگ پاؤڈر	: 2 چائے کے چمچ	عرق نعناع	: 1 کھانے کا چمچ
بادام	: $\frac{1}{2}$ کپ (بال کر چھیل لیں)		
وینا ایسنس	: چند قطرے		
اٹلے	: 2 عدد		

- سیرپ کے لیے جھنڈ، پانی، لیٹوں یا کپڑوں اور چھلکے، ٹنگے، الٹیچ پر پڑھیں۔
- جب سیرپ تیار ہو جائے تو عرق گلاب کس کر کے جو لئے سے اتار لیں۔
- سوچی اور بیکنگ پاؤڈر کس کر کے چھان لیں۔
- مکھن اور جھنڈ کو جھینٹ کر اس میں انڈے اور روٹلا سنسنس کس کر دیں۔
- اب اس میں سوچی اور بیکنگ پاؤڈر: آمیزو شامل کر کے اتنا چھنیس کہ کھجکا ہو جائے۔
- آخر میں وہی کس کر دیں۔
- پہلے سے 170°C پر گرم اوون میں 30-40 منٹ تک بیک کر لیں۔
- اوون سے نکال کر گرم ٹیک پرا، سٹیک سے سیرپ ڈالیں
- اور دھنڈا بنو نے دیں۔
- باہر سے سیرپ ڈس کر کے بکڑوں میں کاٹ لیں۔

ایک بیانو کو چوب کر گیا جب کہ باقی تین کے مسامز کاٹ ٹیس۔
 زعفران کو کیکڑے میں بھجوا دیں۔
 ایک جین میں ڈا کپ پانی، نمک، سبز الائچی، بڑی الائچی، لونگ، دارچین،
 تیز پات اور پاول ڈال کر پالیں۔ ایک کپی رو جائیں تو آٹا کر پانی نکال لیں۔
 دوسرے جین میں ماجر، منز، گھوگی اور فریخ سینو 3 کپ پانی میں ڈال کر آپالیں۔
 تین چٹائی میں جائیں تو آٹا کر کے پانی نکالیں اور تازہ پانی ڈال کر نکھریں۔
 ایک ککڑی میں 2 کھانے کے پیچ کنگ کنگ آئل ڈال کر بیاز کے مسامز فروانی کریں۔
 گولڈن براؤن ہو جائیں تو کھل کر پختا پیچہ پر نکھریں۔
 ایک گبرے کے پیچہ سے والے برتن میں آئل کنگ کنگ آئل گرم کر کے فروہ بھجوریں۔
 اس میں چند پیچہ پنا ڈال کر بجلی آج پر گولڈن براؤن ہونے تک فروانی کریں۔
 اب ادھر بھسن چائے اور جری سرخ شاہ کریں۔
 دھنیا پاؤڈر، پلڈی، سرخ سرخ پاؤڈر اور ری سا کر اچھی طرح مکس کر لیں۔
 پھر مازن شل کر کے اسکا پچا مکس کر آئل اوپر ڈال جائے۔ اب ویلیا سبز یاں اور
 نمک ڈال کر کس کر لیں۔
 ایک بانڈی میں ہری کی، کلا گراو پر پاول ڈالیں۔ اس کے اوپر زعفران،
 گرم مصالحہ، دھنیے کے پیچہ، پودینہ، فراغیڈ یا زادی کی کی، تھک لیں۔
 اس طرح تمام پاول اور مصالحات ختم ہونے تک تھک لگائیں۔ سب سٹے
 اور مصالحات کی تہ ہونی چاہیے۔
 آٹا یا ایڈ میں تھک لگا کر دھکن اچھی طرح بند کر دیں۔
 چڑھنے پر تورا کھ کر اس پر بانڈی پر تھیں اور 20 منٹ تک بجلی آج پر دم پر رکھ دیں۔
 روٹیاں اور صاڈ کے ساتھ سیر کریں۔





Golden Pearl®

Beauty Forever



آپ جائیں جدھر ٹھہر جائے نظر



Golden Pearl
Whitening
Moisturizing Lotion

be confident...

Golden Pearl Cosmetics-Pakistan
www.goldenpearl.com.pk
E-mail: info@goldenpearl.com.pk



دِیسی گھی

Fresh Pure Desi Ghee is Pure & natural source of Protein and vitality.

Ingredients: Pure Milk Fat

Consumer Benefits: Taste and hygiene guranted



ISO 9001:2008 Certified Company



قدرت کا بہترین تحفہ

NEW FRIENDS DAIRIES

Available at:

METRO

Hyperstar (H)

4-km, Arif Road, Sahiwal-Pakistan

Ph: 040-4501056/Fax: 040-450086/Cell: 0302-3146897

Web: www.freshpureghee.com email: info@freshpureghee.com

P.O.Box: 57000

ہریالی ٹکی چنے

اجزاء

بجی کے لیے

پالک :	1 گھنٹی (۱۰)
آلو :	4 عدد (بال کرکٹ کرکٹ)
سرخ سرخ پاڈور :	۱/۲ چائے کاس
بھنڈا ہری پاڈور :	۱/۲ چائے کاس
کادون ٹلو :	2 کھانے کے کچے
نمک :	حسب ذائقہ
آئل :	فرانگک کے لیے

گار فٹنگ کے لیے

پاز :	1 عدد (۱۰)
ٹماٹر :	1 عدد (۱۰)
برادھنڈا (۱۰) :	1 کھانے کا کچھ

چنوں کے لیے

سفید چنے :	1 کپ (۱۰)
پاز :	1 عدد (۱۰)
ٹماٹر :	1 عدد (۱۰)
ہری سرخ :	4- ذائقہ
بلدی :	۱/۲ چائے کاس
سرخ سرخ پاڈور :	1 چائے کاس
گرم مصالحہ پاڈور :	1 چائے کاس
بھنڈا پاڈور :	1 کھانے کا کچھ
آئل :	2 کھانے کے کچے
نمک :	حسب ذائقہ

ترکیب

- بجی کے تمام اجزاء 1۰۱۲۱ میں مل کر کے آٹھ حصوں میں تقسیم کریں اور نکالیں بنا لیں۔
- اب انہیں گولڈن براؤن فرم کر لیں۔
- چنے بنانے کے لیے ہزار ہری سرخ، بھنڈا پاڈور، سرخ سرخ پاڈور، بلدی اور گرم مصالحہ پاڈور مل کر کے گراؤ کر لیں۔
- آئل گرم کر کے گراؤ کر لیں، مصالحہ اتنا جھوٹیں کہ براؤن ہو جائے۔
- پھر ٹماٹر اور نمک شامل کریں۔
- چنے ڈال کر ۵ منٹ پکائیں پھر ایک پانی ڈال کر 2-3 منٹ تک ابالیں۔
- دس میں نکالیں سجا کر دینے ڈالیں۔ پاز، ٹماٹر اور ہری سرخ سے سجا کر گرم گرم پیش کریں۔



شیف سمجیو



Goldenpearl®

Beauty Forever



آپ جائیں جہر ٹھہر جائے نظر



Golden Pearl
Whitening
Moisturizing Lotion

be confident...

Golden Pearl Cosmetics-Pakistan
www.goldenpearl.com.pk
E-mail: info@goldenpearl.com.pk

حکیم رحمتی

کشف مستورات

(021) 34312766

طب کی روشنی میں آپ کے مسائل کا حل



سوال: آغا صاحب! میری بیٹی ابھی سڑوسال کی ہے لیکن اس کے بال سفید ہونے لگے ہیں اور گرنے لگی ہیں۔ اس کا حل بتائیں؟ (امیر، پشاور)

جواب: سر میں ”روغن المہ“ کی مالش اس طرح کریں کہ بالوں میں انہی طرح جذب ہو جائے۔ بالوں کو گرنے سے روکنے کے علاوہ بڑھا جائیگی۔

سوال: میرے جسم پر اکثر رائے نکلتے ہیں جو سخت ہوتے ہیں پھر ان میں سوراخ بن جاتا ہے۔ اس مسئلے کا کوئی مستقل حل بتائیں۔

(انعام حسین، ملتان)

جواب: مریخ مصالحوں اور مریخ غذا سے پرہیز کریں۔ سوئم شروع

سوال: پردہ نشین کے حصول کے لیے کوئی چیزیں کھانی چاہیے۔

(کوثر فیصل آباد)

جواب: پھلی کا گوشت، انڈے، دالیں،

دودھ اور دودھ سے بنی ہوئی اشیاء کے

علاوہ ذرائع فردیس بھی پردہ نشین کا اہم

ذریعہ ہیں۔

ہونے پر روزانہ نشین کو بالائے ضرورت کھائیں اور دوا کے طور پر ”شراب مصفی“ و ”نورالحیج“ رشام نہیں۔

سوال: حکیم صاحب! جب بھی کچھ کھاتی ہوں منگی ہوتی ہے اور کبھی تو نے بھی ہو جاتی ہے، کبھی ذکار میں آتی رہتی ہیں۔ کوئی دوا تجویز کر دیں۔ (ساجد علی، گجرات والا)

جواب: آپ ”جواش عبا شیر“ چھ اشہ روزانہ

میخ تازہ پانی کے ساتھ لیا کریں۔ بہت جلد اناؤں محسوس کریں گی۔

سوال: حکیم صاحب! مجھے پچھلے مہینے ماہ سے خونی کچھ کی شکایت ہے، ہر طرح کا علاج بے کار ثابت ہوا۔ کوئی علاج بتائیں۔

(سائرہ خان، کوئٹہ)

جواب: مریخ مصالحوں سے بالکل پرہیز کریں۔ سادہ اور نرم غذا لیں۔ دوا کے طور پر ”سوف طراشیت“ سات ماہ تھراؤ شربت انجیر کھائیں۔ ان شاء اللہ مرض جاتا رہے گا۔

سوال: آغا صاحب! میرے والد کی عمر 55 سال ہے، ان کے جسم میں دودھ رہتا ہے اور باؤداشت بھی کمزور ہو گئی ہے۔

(جواد علی، ملتان)

جواب: والد صاحب کو رات سوئے دفت حب جانیوں کی روٹھو لیں غریب ماہ، الہم کے ساتھ ایک مہینہ کھائیں۔ اس کے علاوہ سوئی بھل اور ہیز اس ضرورت کھائیں۔

سوال: حکیم صاحب! مجھے ایک ماہ سے خشک کھانسی کی شکایت ہے جس کا دور دور بہت شدید ہوتا ہے۔ کوئی حل بتائیے۔

(عثمان عمر، شیخوپورہ)

جواب: غلطی سے شربت کا استعمال ترک کر دیں۔ ”غیرہ“ اینڈیم شیرہ مناب والا ”چھ اشہ خوراک“ عر کا ذرا پانی کے ساتھ لیں۔

سوال: میری عمر 40 سال ہے۔ ایک سال سے ہائی بلڈ پریشر کی مرہض ہوں۔ سر میں دور دور ہوتا ہے اور نیند بھی نہیں آتی۔

(ظاہر طارن، ڈی، ٹی خان)

جواب: کھانے میں نمک کا استعمال کم کریں۔ سادہ غذا کھائیں۔ ”زوائے جنون“ خوراک ایک ماہ صبح و شام پانی کے ساتھ کھائیں۔

سوال: حکیم صاحب! میرے منہ میں اکثر چھالے ہو جاتے ہیں

جن کی وجہ سے کھانا کھانے میں بہت دقت ہوتی ہے۔

(رافعت زبیر، پٹنڈی)

جواب: سب سے اہم بات یہ کہ فیض نہ ہونے میں۔ ہلکی اور سادہ غذا کھائیں۔ دوا کے طور پر ”زور درطوبہ“ ایک ماہ چھ اشہ لیں اور چھالوں سے پانی پینے دیں۔

سوال: آغا صاحب! مجھے دست لاری ہے۔ ذرا سے دھو بھی بائیں سے چھینیں آئے لگتی ہیں اور ناک سے پانی بہنے لگتا ہے۔

(زیب النساء، محم، فیصل آباد)

جواب: آپ کے ناک کی اندرونی تھلی میں نرم کریم کی وجہ سے مسئلہ ہے۔ دوا ”سفر جازول زکام“ ذرا پانی کے ساتھ چند قطرے ناک میں چھانک لیں۔ یہ عمل دن میں دو بار بار کریں۔ ناک میں دوا نہ بہنے دوں۔

سوال: شوگر سے نجات کا کوئی آسان اور آرمور ہنڈ بتائیں۔

(دارت خان، مہارکٹ)

جواب: شوگر کے مریضوں کے لیے دوا کے ساتھ ساتھ پرہیز بہت ضروری ہے۔ بغیر پیٹے آنے کی روٹی یا چھلکے سمیت چنے کے آنے کی روٹی کھائیں۔ کبھی بھی سفید ہے۔ مریخ مریخ کھائی اور کھائی سے احتراز کریں۔ دوا ”سوف زباہنلس“ روزانہ صبح بغیر پینے کے روزانہ کے ساتھ لیں۔

سوال: حکیم صاحب! میرے چھ ماہ کے بچے کو کوس کے کا مرض ہے۔

کوئی شانی علاج تجویز کریں۔ (نذیم گجر، کراچی)

جواب: بچوں کی رقی یعنی سوکھے کے لیے

”زوائے دن الاطفال“ بہت مفید ہے۔ بچے کو

صبح و شام ایک ماہ خوراک اس کے روزانہ

میں کھانے کر پائیں۔

Since 1888

Saeed Ghani®

Arabian Attar, Non-Alcoholic French Perfumes
Herbal Beauty, Hair and skin Care Products

Be close to the
Nature
with



Find in: KHI, LHR, MUL, BWL, FSD, SGH, RWP, ISD, WAH, CANTT, MRD, PWR, GLT

info@saeedghani.pk

www.saeedghani.com.pk

Customer Care: 0332-3331888

f /saeedghaniherbal



WWW.PAKSOCIETY.COM

WWW.PAKSOCIETY.COM

اہتمام عید قربان

قربانی کے لیے مخصوص جانوروں کا گوشت انتہائی مقوی اور صحت بخش ہوتا ہے



عید الاضحیٰ

قربانی سے منسوب ہے۔ قربانی جہاں مذہبی فرائض کی ادائیگی کے سلسل کا نام ہے وہیں عید قربان دعوتوں کے اہتمام، آدمیوں میں مل بیٹھنے اور ایک دوسرے کا احساس کرنے کا دن بھی ہے۔ اس دن کو بھرپور انداز میں گزارنے کے لیے پہلے سے ہی منصوبہ بندی کریں۔ مصالحہ جات، سوسر، پیسٹ وغیرہ جاکر محفوظ کر لیں۔ گوشت کی افادیت، تیاری، پکانے اور محفوظ کرنے بارے درج ذیل معلومات آپ کی رہنمائی کیلئے ہوں گی۔

گوشت کی غذائیت اور افادیت

یہاں تو ہر جانور اور پرندے کا گوشت الگ الگ غذائی افادیت رکھتا ہے تاہم قربانی کے لیے نفع دہن جانوروں کا گوشت انتہائی مقوی اور صحت بخش ہوتا ہے۔ قربانی کے لیے عام طور پر ڈبے، بکرے، گائے یا بچھراہٹ کا انتخاب کیا جاتا ہے۔ آئیے دیکھتے ہیں ان جانوروں کا گوشت ہماری صحت پر کیا اثرات مرتب کرتا ہے۔

ڈبے کا گوشت

- ڈبے کا گوشت پروٹین اور وٹامنز کا بہترین ذریعہ ہے۔
- ڈبے کا گوشت زنک کا بھی اہم ذریعہ ہے۔ یہ انسانی جسم میں زنک کی 45% ضرورت پوری کرتا ہے۔ ڈبے کے گوشت میں موجود آئرن اور زنک دوسرے

دنیا بھر میں کھائے جانے والے گوشت کا 63 فیصد حصہ بکرے کے گوشت پر مشتمل ہوتا ہے

بکرے کا گوشت

- جسمانی طاقت، نشوونما اور ذہن کے اعتبار سے بکرے کے گوشت کو تمام غذاؤں کے سربراہ کا درجہ حاصل ہے۔ یہ ہر طبقہ کی مرغوب غذا ہے۔ دنیا بھر میں کھائے جانے والے گوشت کا 63 فیصد حصہ بکرے کا گوشت پر مشتمل ہوتا ہے۔
- بکرے کا گوشت نہ صرف جسمانی کمزوری دور کرتا ہے بلکہ اس کے غذائی اجزاء اعصابی نظام پر اثر انداز ہو کر پھر دہائی بھی دور کرتے ہیں۔ اگر آپ پریشان یا افسردہ ہیں تو بکرے کے گوشت کا سامان یا سوپ وغیرہ استعمال کرنے سے آپ کا دؤر خاصی مددگار ہو جائے گا۔
- بکرے کے گوشت میں موجود فاسفورس، پروٹین، زنک، آئرن اور پوٹاشیم دانت اور ہڈیاں مضبوط کرنے، بلڈ پریشر اور شوگر لیول کنٹرول کرنے اور مدافعتی نظام بہتر بنانے میں بے حد کارآمد ہیں۔
- گائے کے گوشت کی نسبت اس میں چکنائی اور کولیسٹرول کم پایا جاتا ہے۔ چونکہ یہ تاثیریں گرم تر ہے لہذا بہت زیادہ استعمال سے پرہیز کیجیے۔

گائے کا گوشت

- گائے کا گوشت اپنی تاثیر کے باعث ہر قسم کے لوگوں کو اس نہیں



آتا۔

البتہ اگر چھینے گلزوں میں کاٹ کر ہیزی یا پادلوں کے ساتھ (پاؤ وغیرہ) پکایا جائے تو اس کی افادیت میں کمی گنا اضافہ ہو جاتا ہے۔ یہ گوشت مجھے میں کافی وقت لیتا ہے۔

جدید سائنسی تحقیق

کے مطابق گائے کے گوشت میں

موجود Conjugated Linoleic Acid کینسر کی روک تھام میں مدد دیتا ہے اور tumor کی افزائش روکتا ہے۔

• بڑھتے ہوئے بچوں کے لیے گائے کا گوشت خاص طور پر مفید ہے۔

اس میں موجود آئرن، پروٹین، زنک اور فاسفورس خون میں سرخ خلیوں کی تعداد میں اضافہ کرتے اور مشکلات مضبوط بناتے ہیں۔

• گائے کے گوشت کا بہت زیادہ استعمال خون میں گاڑھا پن پیدا کر دیتا ہے اور اسے بکثرت کھانے والے افراد کو اکثر اعصابی

تباہ کا سامنا کرنا پڑتا ہے۔ اس

کے بہت زیادہ استعمال سے خون میں پورک ایسڈ کی مقدار بڑھ جاتی ہے اور جڑوں کے امراض کا خطرہ لاحق ہو جاتا ہے۔

اؤٹ کا گوشت

- غذائی افادیت کے اعتبار سے اؤٹ کا گوشت بہترین ہے اور میٹ فورز میں تیزی سے مقبول بھی ہو رہا ہے۔ اس کی ایک وجہ یہ ہے کہ اؤٹ کے گوشت میں چکنائی کی مقدار زمین اور ہیٹ کے مقابلے میں خاصی کم ہے۔

گرلنگ اور براؤننگ (Grilling and Broiling)

ڈیپ فرائنگ (Deep Frying)

گوشت کو اٹنے آگے میں فرمایا کہ یہ تقریباً روپ جائے۔ اس طریقے کے تحت گوشت کو آگے میں زیادہ دیر تک پکا نہیں جاسکتا کیوں کہ آگے گوشت میں جذب ہو کر اس کا پانی ختم کر دیتا ہے اور ایک مرتبہ استعمال کے بعد اس آگے کو دوبارہ استعمال کرنا بھی ممکن نہیں ہوتا ہے۔

ریڈیٹ کے روزانہ استعمال سے دل کی بیماریوں اور
قویٰ قیاس کے امکانات 22 فیصد تک بڑھ جاتے ہیں۔
ریڈیٹ کا استعمال ہفتے میں ایک بار کریں۔ تاہم طاقت
کے حصول اور فضا بہت کمزور کی دور کرنے کے لیے بہترین
غذا ہے۔

میک

ہیکلنگ میں گوشت کو بخندہ میں درج حرارت اور وقت کے لیے اوون میں پکایا جاتا ہے۔ وقت اور درجہ حرارت کا خیال رکھنا بہت ضروری ہے۔ اوون استعمال کرنے کی احتیاطی تدابیر کا بھی ضروری ہے۔

گوشت پڑے پاک ہوتا ہے۔

گوشت کو محفوظ رکھیں

عید پر ریفریجریز کا استعمال عام دنوں کی نسبت خاصا زیادہ جاتا ہے۔ گوشت کو محفوظ کرنے کے لیے ریفریجریز کا استعمال سب سے آسان طریقہ ہے۔ تاہم ریفریجریز میں گوشت محفوظ کرنے کے ساتھ اس کی صفائی ستھرائی کا خیال بھی رکھیں۔ ریفریجریز کے دروازے دیگر حصوں کے مقابلے میں نسبتاً کم ٹھنڈے ہوتے ہیں۔ اس لیے باہرین یہ مشورہ دیتے ہیں کہ دروازوں کے قریب دروازے بند نہ کیے جائیں۔ یا گوشت وغیرہ محفوظ نہ کیے جائیں۔ ان چیزوں کو ریفریجریز کے اندرونی خانوں میں رکھنا چاہیے جہاں ٹھنڈک زیادہ ہو۔ دروازوں کے قریب اپنا، مربہ، جینی وغیرہ جیسی چیزیں اسٹور کی جاسکتی ہیں۔ اس بات کو یقینی بنانا چاہیے کہ کچا گوشت پوٹیمین کی تیلیوں میں نہ ہو۔ لیٹاؤ داؤد اور انھیں ایسی جگہ رکھا جائے جہاں سے گوشت سے پھینکے والے قطرے دیگر اشیاء پر نہ گر سکیں ورنہ گوشت کی بڑی دوسری اشیاء میں مراثیت کر جائے گی۔ عید سے پہلے اور عید کے بعد ریفریجریز کی صفائی بھی کریں۔

اشت یگانے کے جدید انداز

میونگ، سرنگ

(Stewing, Simmering)

شعبہ ہمارا ہے گوشت کو پانی یا کسی بھی لکڑی میں بھلی آج پر
پانی کے علاوہ برتن، تختی اور اسٹاک کا استعمال بھی کیا جاسکتا
ہے۔ سیدھے کھانے کے ذریعے کھا جائے والا گوشت گریبی، پیوری اور
سوپ جیسا ہوتا ہے۔ اسی طریقے سے پکا گیا گوشت بہت لذیذ ہوتا
ہے تاہم اسے کھانے میں اوقات کو بگاڑے۔

نامقبورس کھنسی اُٹھنے کے گوشت میں زیادہ پائے جاتے ہیں۔

- اس میں موجود گھائی کو جن (Glycogen) گلوکوز میں تبدیل ہو کر ذریعہ توانائی میا کرتا ہے۔

• اُورٹ سے متعلق خاص بات یہ ہے کہ باقی جانوروں کی جیڑا انا کے عضلات میں جب کہ اُورٹ کی جیڑا انا کے کربان میں جمع ہوتی ہے۔ یہ گائے اور کمرے کے گوشت کی طرح دل کی پیاروں اور عسل کی تازہ کھانا محبت نہیں ہوتا۔

• بہترین گوشت کے لیے اُونٹ کی عمر 5-1 سال تک ہونی چاہیے۔

• اُورینٹ

کامیوشته قدرتی
طور پر بہت عجیب
پتہ سے لے لیا



۱۱۰۰

اتنا سے پرہیز کریں۔

• اونیٹ کا مجموعہ اشتیاقی ماحول میں ہے جو مفید ہے۔

100-100-100-100

گشت کے گمانہ میں کہ کوئی نہ ہو۔

وہ جس نے اپنے آپ کو بڑا سمجھا، وہ اپنے آپ کو بڑا سمجھتا ہے۔

اب اسے سہرا لے آیا۔ یوں کاروں کا گڑھ بن کر رہ گیا۔

Cook like a Chef

گوشت کی ہڈی دور کرنے کے لیے اسے پکانے سے پہلے نمک، کالی مرچ پاؤڈر اور ادک لٹین پیسٹ سے میری ٹیٹ کریں

برن نہیں رکھے جاسکتے۔ اس کے لیے مارکیٹ میں خاص مائیکرو پروڈکٹ باڈل اور پیس لٹین ہیں۔ ان کے علاوہ دوسرے برن استعمال نہ کریں۔
سوال: گوشت پکانے ہوئے اکثر اس میں خورد جانی ہے۔ اسے دور کرنے کا کوئی طریقہ بتا دیں۔
جواب: گوشت کی ہڈی دور کرنے کے لیے اسے پکانے سے پہلے نمک، کالی مرچ پاؤڈر اور ادک لٹین پیسٹ سے میری ٹیٹ کریں۔ گوشت کو فائیل سے بھی اکثر اس میں خورد جانی ہے۔ اس لیے انا کے کے بجائے فرانی کریں۔
سوال: انا پکے ہوئے چاول تازہ کرنے کے لیے کوئی طریقہ بتا دیں؟
جواب: چاول ریفریجریٹر سے نکال کر ان پر بالکاسانی جھڑکا دیں اور مائیکرو ہواؤں میں گرم کریں۔ چاول فریش ہو جائیں گے۔
سوال: اکثر روٹھ جاتے ہوئے برن سے باہر گر جاتا ہے۔ کیا اسے روکنے کا کوئی طریقہ ہے؟

سوال: عید پر وقت کو کبے منیج کریں کہ کم وقت میں زیادہ سے زیادہ کام نیت سکے؟
جواب: مصالحے کے لیے لیمن، ادورک، پیاز، ہرنی سرخ اور ٹماٹر، پیسے کاٹ کر باپسٹ بنا کر رکھ لیں۔ مختلف کھانوں کے لیے میری ٹیٹ بنا کر رکھ لیں۔ لیمن کا رس نکال کر رکھیں۔ اگر بے سبب کام عید سے ایک دن پہلے کریں تو عید کے دن صرف آپ نے گوشت دھوئے اور پکانے کا کام سرانجام دیا جائے۔ کھانے کے ساتھ سرو کرنے کے لیے چٹنیاں اور ڈچنگ وغیرہ بھی پہلے سے بنا کر محفوظ کر لیں۔ ضروری اشیاء کی خریداری بھی کر کے رکھیں۔
سوال: میز بنانے کا طریقہ بتا دیں جو گوشت کے لیے بہتر ہیں ہو۔
جواب: کسی بھی قسم کا گوشت فرانی کرنے کے لیے درج ذیل اجزاء کی بہتر بنا کر رکھ لیں اور ہونے ضرورت گوشت کو اس میں ڈب با رول کر کے فرانی کریں۔

عمید الاضحیٰ کے موقع پر خواتین کی ظاہری تیاری نو بدنی، دنی ہی ہے، ساتھ میں ساتھ انھوں نے لہذا اور منظرہ کھانے تیار کر کے گھر والوں کا دل بھی جیتا دیتا ہے۔ دینیوں کا ہننام عید الاضحیٰ کی شاندار روایت ہے اور اس روایت کو برقرار رکھنے کے لیے بلاشبہ خواتین کو قصاص وقت کچن میں بھی گزارنا پڑتا ہے۔ اس وقت کو آپ مہارت اور سلیف مندی سے غرضکار بھی بن سکتی ہیں۔ کولنگ کے دوالے سے آپ کے سوالات کے جوابات فرمیتا ہوں آپ کے لیے معاون ثابت ہوں گے، اس کے علاوہ عید پر اپنے وقت کو کبے منیج کرنا ہے، ان دوالے سے بھی آپ کو رہنمائی ملے گی۔
سوال: کم سے کم وقت میں گوشت گھانے کے لیے کچھ رہنمائی فرما کریں۔
جواب: گوشت کو کم سے کم دھت میں گھانے کے لیے اس میں سرکہ، لیمن کا رس یا چھتا جبست استعمال کر سکتے ہیں۔ نیوں میں سے کوئی ایک چیز استعمال کریں۔
سوال: گوشت کو میری ٹیٹ کرنے کے لیے کوئی ایک ترکیب بتا دیں، ہر پروش کے لیے قابل قبول ہو۔
جواب: درج ذیل میری ٹیٹ منیج کے اجزاء، کس کر کے رکھ لیں اور جب بھی ضرورت ہو، گوشت میری ٹیٹ کر لیں۔

”کم سے کم وقت میں گوشت گھانے کے لیے اس میں سرکہ، لیمن کا رس یا چھتا پیسٹ استعمال کر سکتے ہیں“

جواب: جس برن میں دودھ اٹا لیں اسے کھنکھ کر پکھڑا کر لیں۔ دودھ اٹلے پر پھرنیں کرے گا۔
سوال: عموماً گوشت پکانے ہوئے مصالحہ ٹیک طرح سے جذب نہیں ہوتا اس کے لیے کوئی ٹپ بتا دیں؟
جواب: گوشت پر بیکے بیکے کٹ لگا کر اسے تھک مصالحہ چلا جائے۔ پکانے سے پہلے مصالحے لگا کر 2-3 گھنٹے تک پڑا رہنے دے۔ یہ بھی مصالحہ گوشت میں جذب ہو جائے گا۔
سوال: باری کیو کے لیے کیا ہوس پرکشی در مصالحہ لگا کر رکھنا چاہیے؟
جواب: گوشت کو میری ٹیٹ کرنا ہوتا ہے، برن طریقہ ہے کہ مصالحہ لگا کر رات بھر کے لیے ریفریجریٹر میں رکھ دیں۔ اس سے کبابز اور کھانے کا ذائقہ بہتر بنائے گا۔

انڈیا : 2 عدد
ہین / مسدود : 2 کپ
پانی : حسب ضرورت
برڈ کریم : 1/3 کپ
پانی میں ہین / مسدود گھول لیں، اس میں گوشت ڈپ کر کے انڈے میں رول کر لیں۔ دودھ ہین / مسدود میں ڈب کر لیں۔ پھر کریم لگا کر ڈپ فرانی کریں۔ اگر پانی خوشام 1/2، اگلے کس کر کے رکھ لیں۔
سوال: مائیکرو ہواؤں میں کھانا گرم کرنے ہوئے اکثر برن جل جاتا ہے۔ اس کی کیا وجہ ہے؟
جواب: ان ضمن میں یاد رکھیں کہ مائیکرو ہواؤں میں بد طرح کے

سبزا لہجی : 1 کھانے کا کچھ
کالی مرچ : 1 کھانے کا کچھ
ٹماٹ دھنیا : 1 کھانے کا کچھ
ٹماٹ سرخ مرچ : 1 کھانے کا کچھ
زیرہ : 1 کھانے کا کچھ
ادورک / پیس : 1 کھانے کا کچھ
لیمن کا رس : 1 کھانے کا کچھ
تمام اجزاء، اگلے گراؤ کر لیں۔ حسب ضرورت گوشت پر لگا کر میری ٹیٹ کریں۔



Delightful treat
for a cheerful Eid!



CHANGHONG RUBA

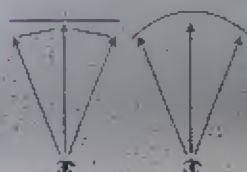
—Creating Easy Life—

Introducing Curved 4K TV
Technology in Pakistan



C8000i
65"

Flat Screen Curved Screen



Perfect Combination of
Art & Technology

CURVED

UHD TV

Ultra High Definition

UHD = FHD × 4



Smart



Amazing 3D



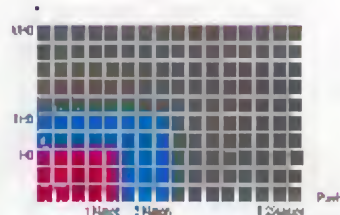
Body Sense



FHD



UHD



غذا بیت و توانائی کا پیچ

سرورنگ

مخفوض کرنا

وچپ حقائق

- ریاضی بھریس ناشپاتی کی 3000 اقسامپائی جاتی تیرا۔
- چین میں ناشپاتی کو "Li" کہا جاتا ہے اور اس کے درخت کو اہریت سے منسوب کیا جاتا ہے۔ جب کہیں ناشپاتی کا درخت سر جھا جاتا ہے تو کسی نقصان کے اندیشے کا اظہار کیا جاتا ہے۔
- تباہ کنی دریا نیت سے پہلے یورپ میں تباہ کنی کے بجائے ناشپاتی کے پتے استعمال کیے جاتے تھے۔
- فرم اور شمع دوسرے کے باعث اسے "Butter Fruit" کا نام دیا جاتا ہے۔

ناشیاتی

عزائیت

افادیت

کولیسٹرول، بلڈ پریشر کنٹرول

بخار کا تور

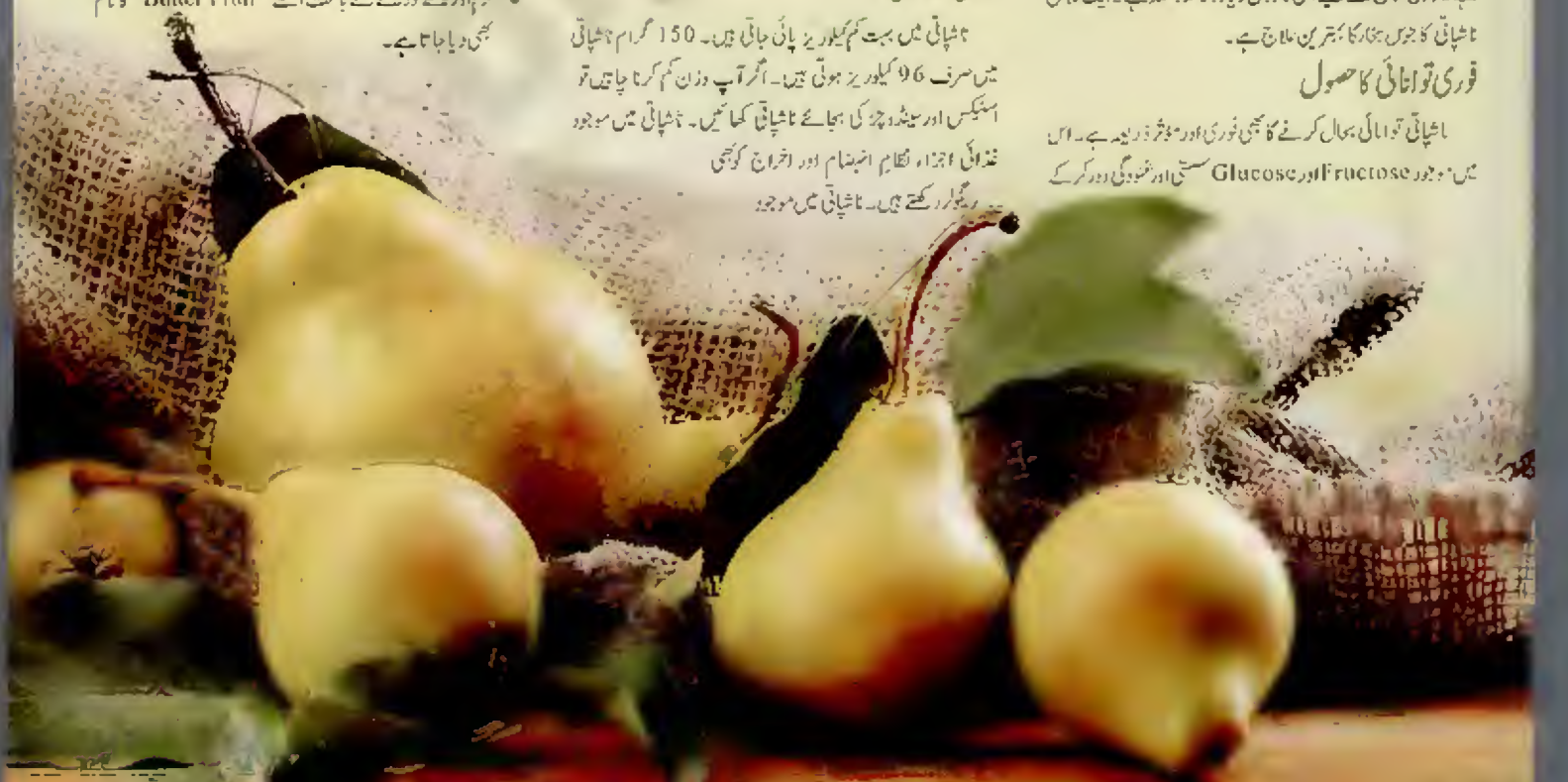
فوری توانائی کا حصول

مٹھائی تو مالکی بھال کرنے کا بھی ٹوری اور مٹھڑی لیم ہے۔ اس میں Fructose اور Glucose سستی اور خوشبو گی زور کر کے

ہائپر ایلرژک ایک hypoallergenic فروڈ ہے۔ یعنی اسے کھانے سے کسی قسم کی ایکشن نہیں ہوتا۔ جو لوگ کھانے پینے کے معاملے میں حساس ہوں یا کسی قسم کی فروڈ الرجی کا شکار ہوں، وہ ہائپر ایلرژک کھا سکتے ہیں۔

وزن کمٹائیں

ہشپانی میں بہت کم کیلوریز پائ جاتی ہیں۔ 150 گرام ہشپانی
میں صرف 96 کیلوریز ہوتی ہیں۔ اگر آپ وزن کم کرنا چاہتے تو
سینکس اور سینڈوچز کا بجائے ناشپاتی کھائیں۔ ہشپانی میں موجود
غذائی اجزاء نظام ہاضمہ اور اخراج کو بھی
رجیولر رکھتے ہیں۔ ناشپاتی میں موجود



60 Years **Majestic** Trust With Improved Quality

CHEF®

THE SECRET BEHIND FAST COOKING



New Arrival

Belli Shape *Pressure Cooker*



**Healthy
Cooking**

AVAILABLE AT ALL LEADING STORES



METRO

Available at

Hyperstar



Raja Sahib
SHOPPING MALL



G.C. FACTORIES (WZO) (PVT) LTD. G.T. ROAD, WAZIRABAD-PAKISTAN.

Tel: +92 - 55 - 6601205, 6601305, Fax: +92 - 55 - 6600028

E-mail : info@majesticchef.com Web : www.majesticchef.com

WWW.PAKSOCIETY.COM



VINCÉ

Beautiful Skin Matters

Round The Clock

Radiance Glow & Beauty



LIGHTNIX

Healthy Translucent Fair & Radiant Complexion

- Feel the Difference On First Application
- Instant Glow Magical Dead Cell Removal



Radiance
Peeling
Mosaic

Lightnix Series Includes:

- Skin Lightening Cream
- Core Energy Upgrading Cream
- Skin Lightening Moist Cream
- Wholesome Cream Moisturizer
- Moisturizing Hyaluronic Acid Cream
- Extra Lightening Cream
- Lightening Serum
- Radiance Peeling Mosaic
- Whitening Scrub Face Wash
- Skin Gel
- Moist Mask

REJUVENATION

Look 10 Years Younger Just In 20 Days

• Face The World With A New Face



Multiple
Repairing
Cream

Rejuvenation Series Includes:

- Enhanced Peptide Cream (Anti Wrinkle Cream)
- Multiple Repairing Cream (Anti Wrinkle Cream)
- Multiple Repairing Cream (Total Care 101 Effects)

HYDRATING

Quench Your Skin's Thirst With Hydria Power

- Fresh Vegetal Cr. Hr. Reduce Dark Circles & Puffiness Just In Three Weeks



Eye
Recovery
Serum

Hydrating Series Includes:

- All-Over Moisturizing Cream
- Hydrating Wash
- Eye Recovery Serum
- Vine Juice Tint

SPA-XCITE

The Professional Range

- Insist Your Beautician For Vincé Facials As It Repairs Your Skin Along With Instant Bravery



SPA-XCITE
Facial KIT

7 STEPS WHITENING FACIAL

Renew, Refresh and Revive

FIGUREX

THE FITNESS RANGE

- 100% Cell Tightening Cream
- Body Tightening & Firming Cream
- Xtra-Shrink Mince & Tighten Cream
- Xtra-Shrink Toner

SUN CARE



UVA & UVB Protector
(SPF50) & (SPF75)

CLEANIX

A RANGE FOR OILY & ACNE SKIN!



Anti Scar Cream
Anti Acne Cream
Oil Control Cream

VINCÉ
BEAUTIFUL SKIN MATTERS



CALL +92 3105124077, +92 3008887354

WWW.VINCECARE.COM

Mexican Food



مکسیکیوں کا روزانہ صرف کھائے جاتے ہوئے کھانے کی فہرست درج ذیل ہے۔

ڈرنکس

مکسیکیوں میں کارنز نہ صرف کھائے جاتے بلکہ ان کا ڈرنک بھی بنا کر پیا جاتا ہے۔ اٹ ڈرنک "Atole" میں کارنز کے ساتھ پھل، چاکلیٹ اور چادلوں کا میوہ بھی کس کیا جاتا ہے۔ کوئلہ ڈرنک تیار کرنے کے لیے فریج میں کارنز استعمال کیے جاتے ہیں۔ دارچین اور شکر سے بنی Cafe de olla بھی مقبول گرم ڈرنک ہے۔ آئس ٹی اور کئی

طرح کے جوس بھی پئے جاتے ہیں۔

میکسیکن کوزین کا شمار اسپانسی اور فرانسیسی کوزینز میں ہوتا ہے۔ ایسے بہت سے اجزاء جو دیگر ممالک میں عموماً کم ہی استعمال کیے جاتے ہیں، میکسیکن کوزینز میں روزمرہ غذا کا حصہ ہیں۔ کارنز، ریڈ چلی، گوشت، چاکلیٹ بنیادی اجزاء ہیں۔ بیف، مٹن، سرکہ اور چیز جیسے اجزاء بین سے آئے والے مکھڑوں نے متعارف کروائے۔ روایتی کھانوں پر یورپین کوزین کے اثرات بھی نمایاں ہیں۔

فوڈ کے حوالے سے یہاں ایک پاپولرزم Tex-Mex Food کی بھی ہے، جس پر میکسیکن، امریکن اور ٹیکسانی فوڈ کے فلیورز کے اثرات نمایاں ہیں۔ دیگر ممالک کی کوزینز کے اثرات کے باوجود یہاں کے بنیادی غذائی اجزاء مقامی ہی ہیں، جو رائج ذیلی ہیں۔

میکسیکن فوڈ ذرا آہستہ ڈالتے اور کیلوریز سے بھرپور ہوتی ہے۔ موٹے لوگوں کا ذکر کریں تو اس دوڑ میں میکسیکو دوسرے نمبر پر ہے۔



سٹریٹ فوڈ

سٹریٹ فوڈ کا رجحان کافی مقبول ہے۔ سوپ، ٹاکوز، ٹورٹیا وغیرہ سٹریٹ فوڈ کا حصہ ہیں۔ ریسٹورانز کا کھانا گھر میں تیار کیے گئے کھانے سے بہت مختلف ہے۔ نوجوان باہر کھانا اس لیے بھی پسند کرتے ہیں کہ گھر میں کھانا کھانے کے لیے انہیں کئی طرح کے آداب کا خیال رکھنا پڑتا ہے۔

ہوم کوکنگ

میکسیکو کے دیہی علاقوں میں اکثر خواتین کارنز بیچی اور نوٹیا بناتی دکھائی دیتی ہیں۔ گھر میں کھانا پکانے کی ذمہ داری خواتین کی ہوتی ہے۔ دلچسپ بات یہ کہ لڑکیوں کو اس وقت تک شادی کے لیے میچور نہیں سمجھا جاتا جب تک کہ وہ کوکنگ نہ سیکھ لیں۔ کوکنگ میکسیکو باؤس وائف کا خاصہ ہے۔

فوڈ فیٹیول

میکسیکو میں بہت سے فوڈ فیٹیولز بھی منعقد کیے جاتے ہیں۔ Day of the Dead بھی ایسا ہی فوڈ فیٹیول ہے۔ اس میں کم دیش پانچ سو لوگ مدعو ہوتے ہیں۔ کھانا بنانے کے لیے ماہرین کی خدمات حاصل کی جاتی ہیں۔ یہ فیٹیول عموماً قریبان گاؤں میں منایا جاتا ہے اور یہ تصور کیا جاتا ہے کہ مردہ رشتے داروں کی رو میں بھی وہاں موجود ہوتی ہیں۔ یہ فیٹیولز سوشل گیمز کا ذریعہ بھی ہیں۔

میٹ لورز

میکسیکن لوگ گوشت کھانا بھی پسند کرتے ہیں۔ روزمرہ غذا میں چکن، مٹن، بیف، ہی فوڈز میں سے ایک چیز ضرور شامل کی جاتی ہے۔ شاید یہی وجہ ہے کہ میکسیکن لوگ اکثر مٹاپے کا کارڈ بھی دکھاتے دیتے ہیں۔

مین میلو

میکسیکو میں مین سسل "Comida" کہا جاتا ہے۔ سسل کے شروع میں سوپ سر کیا جاتا ہے جو چادلوں، پاستا، پیاز اور دوسری ہیزوں پر مشتمل ہوتا ہے۔ اس کے بعد کئی طرح کا گوشت، سوس، سالاد اور ٹورٹیا کے ساتھ پیش کیا جاتا ہے۔ دوپہر کے اس مین سسل کے بعد جو چیزیں پیش جاتیں، وہ ضائع کرنے کے بجائے شام یا رات کے کھانے میں سر کی جاتی ہیں۔ رات کے کھانے میں کافی، چاکلیٹ اور سویت ریڈ کھائی جاتی ہے۔ تاشا، انڈول، ٹاکوز، انگیلا ڈا، بروٹو اور گوشت وغیرہ پر مشتمل ہوتا ہے۔ فریش جوس، میوز اور ڈائٹ بریڈ بھی مانگنے کا حصہ ہیں۔

کارنز

اپنی قدیم روایتوں کو برقرار رکھتے ہوئے میکسیکن لوگ ہر کھانے میں کسی نہ کسی طرح کارنز کا استعمال کرتے رہے ہیں۔ سگم اور اس فلور کے باوجود کارنز فلور آنے کی مقبول قسم ہے۔ یہ کئی طرح کی ریسپیز میں استعمال ہوتا ہے۔ کارن فلور سے بنے ٹاکوز، ٹورٹیا، انگیلا ڈا وغیرہ شوق سے کھائے جاتے ہیں۔

ریڈ چلی

دوسرا بنیادی جزو ریڈ چلی یعنی سرخ مرچ ہے۔ یہ تیز، ٹیکسی مرچ میں میلا، سوس، میز بگہ وغیرہ کا لازمی جزو ہے۔ "چلی کارن کرین" اور "چلی اینڈ بیٹ" مقبول ڈشز ہیں۔

ڈیزز

ڈیزز میکسیکن فوڈ کا نمایاں حصہ ہیں۔ ٹھنڈے اور گرم ڈیزز شوق سے کھائے جاتے ہیں۔ میکسیکن کیڈنی یہاں کا مقبول ڈیزرٹ ہے۔ یہ کئی طرح کی اشکال پر پیش ہوتی ہے۔ ڈیزز میں چائٹس بھی استعمال کی جاتی ہیں۔

Three Challenges



Be not afraid of deep fry

Deep fryers are a must for every home. They are a must for every home. They are a must for every home.



Say good bye to greasy face

Greasy faces are a common sight. They are a common sight. They are a common sight.



No worry about open kitchen

Open kitchens are a common sight. They are a common sight. They are a common sight.

FOTILE®



LAHORE: 042-111-131517 • KARACHI: 021-111-131517 • ISLAMABAD: 051-570921

WWW.FOTILE.PK

COOKERS

HOOBS

Electric Ovens

Microwave Ovens

Steam Ovens



N.M.FURNISHERS

Now
In
Karachi.



where comfort & novelty go parallel

Gujrat

Islamabad

Lahore

Sialkot

Karachi

Dubai

www.nmfurnishers.co
UAN: 92-53-111-111-162



ISO 9001-2008
Certified company

euro

Special Solutions
MATTRESS

Bonnell & Pocket
spring mattresses



EURO
INDUSTRIES

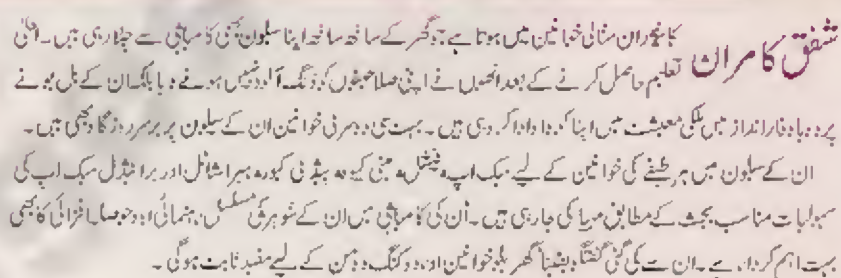
PAKISTAN

21 C-111, Gulberg 111 M.M Alam Road,
Lahore - Pakistan.
Cell: +92(0)3008720371
Sargodha Road , Gujrat (50700) - Pakistan
Tel: +92(0)533514978

56 Elm Drive, Harrow,
Middlesex Ha2 7BY
United Kingdom
Tel: +442088637718
Fax: +442088637724

E-mail: info@euroindustries.co
Web: www.euroindustries.co
Web: www.euromattress.co.uk

Amran



فیصلہ میں آنے سے پہلے گھر کو مضبوط و مستحکم کریں تاکہ آپ کی بنیاد مضبوط ہو۔

کے سزاوارتے فاش تھیں۔
شیفہ آبجنگ: آپ کے خیال میں آج کل لڑکیوں کا جاب کرنا کس حد تک ضروری ہے؟
شمن: اگر حالات دیکھ کر بات کرنا تو بے حد ضرور ہونی چاہئے، جس فرد کو پہلے یہ سمجھنا چاہئے کہ وہ کیا کر سکتی ہے۔
فیملہ میں آنے سے پہلے گھر میں بیٹنوں کو وہ کام کرنا چاہئے جو کسی کا پسندیدہ مشغلہ ہو۔
شمن: وہ کیا ہے۔
خواتین میں کبھی اس سوالے سے شعور بیدار ہوا ہے۔ اب باڈی ڈانف
والا ڈانف نہیں ہوا۔
شیفہ آبجنگ: آپ کے خیال میں خواتین کے لیے کس شعبے سے متعلق
مناصب ہیں؟
شمن: ایسے بہت سے شعبے ہیں جو بڑی خواتین گھر میں یا گھر سے باہر جو ان کر سکتی ہیں۔ مہرین بہت سی فریڈ کوکنگ اور کوکنگ کی فیملی سے وابستہ ہیں۔ اس کے علاوہ خواتین یونٹس کوئٹہ کن ہیں۔ پارلیمینٹری
کونسل میں۔ ٹریڈ یونٹس۔ ایک آپ کوکنگ، نیچنگ، مینڈیکل اور ایس
بہت سی فیملی ہیں۔ موجودہ دور میں شاید ہی کبھی ایسا شعبہ ہو جنہاں

شفیق استیجیل: اپنے ہاؤس کو کھتا میں؟
 شفق: میں نے عجیب اپنا دوں سے MIFA کہا۔ مجھ کو جیس پر دلیر
 لیکن گراہ باب بھی کھڑا، اور، اپنے دہائی میں بھی لیکن گراہوں۔ اب میں اپنا
 سلوان چاہتی ہوں۔
 شفیق استیجیل: آپ کے سلوان کا کیا نام ہے؟
 شفق: The Sens (شفیق ایلکٹرانک)۔
 شفیق استیجیل: میک اپ کی بلڈ کی طرف رجحان کیسے ہوا؟
 شفق: میں ننڈا، پیٹر ہو، اس لیے مجھے رنگوں سے لگاؤ تھا۔ میک اپ
 بھی بگڑا کا ہی کیل ہے۔ جب میں اپنا میک اپ کرتی تھی، اب غریف
 کرنے تھے۔ میرے نے کچھ کچھ، مزین کے، گواں کی غریف کی کر تھے
 محسوس ہوا کہ اس فنڈ میں کچھ کیا جاسکتا ہے۔ میں گھر میں بی کام کرنی
 دلی۔ گزشتہ چار سال سے اپنا مشین چل رہی ہوں۔
 شفیق استیجیل: آپ کو اپنے شوہر کی طرف سے کبھی مسائل کا سامنا کیا؟
 شفق: نہیں، اللہ کا شکر کہ وہ بہت زیادہ Cooperative ہیں۔
 وہ میرے ساتھ کام بھی کر رہے ہیں۔ میں میک اپ فیلڈ سے ہوں اور
 میرے شوہر نوڈل گراہ اور گراہ رک ڈیزائنر ہیں۔ ہم دونوں ایک دوسرے



Perfect 5 in minutes

وقت کے ساتھ ساتھ جہاں اور بہت سی چیزوں میں تبدیلی آئی ہے، وہیں میک اپ کرنے کے رجحانات بھی بہت حد تک بدل گئے ہیں۔ یہ وہ وقت نہیں کہ جب خواتین دن بھر سیلون میں اپنی باری کے انتظار میں بیٹھی رہتیں۔ برقی ہوائی مصروفیت کے پیش نظر خواتین، روزمرہ روٹین میں یہ کام گھر میں ہی سرانجام دے سکتی ہیں۔ اس کے لیے گھنٹا دو گھنٹا اور کارٹین بلکہ صرف پانچ منٹ چاہیے۔ جی ہاں، پچھلی بجائے ہی تیار ہو جائیں۔ وہ کیسے؟ یہ دیکھ لیجیے۔

- سب سے پہلے اپنی جلد کی رنگت کے مطابق فائوڈنیشن لیں اور چہرے، گردن پر اپلائی کریں۔ اس کے لیے اسپرےنگ کا استعمال کریں۔ کچھ خواتین ہاتھوں کی انگلیوں سے ہی بڑی مہارت کے ساتھ فائوڈنیشن اپلائی کر لیتی ہیں۔ فائوڈنیشن اپلائی کرتے وقت دھبیان رہے کہ یہ چہرے پر جھنڈ پائے۔ آئین اور معیاری فائوڈنیشن استعمال کریں۔

- اب مسکارا لیں اور بالوں پر دود سے شیا کوٹ کریں۔ اس سے ٹیکسٹ گھنی معلوم ہوں گی۔ مہارت اور جتنی سے کاجل پشیل اور لاسٹر لگنے کی پریکٹس ہو تو وہ بھی لگ لیجیے۔ ورنہ ایک دن کاجل پشیل اور ایک دن لاسٹر لگ کر مختلف دکھائی دے سکتی ہیں۔

- ہونٹوں پر پینکٹ لگائیں۔ شیا اور پینکٹ گھوس نیچرل اور ہلکے معلوم ہونے ہیں۔ کسی بھی موقع پر اور کسی بھی طرح کے لباس کے ساتھ یہ گھوس استعمال کیے جاسکتے ہیں۔

- آخر میں ٹش آن لگائیں۔ ٹش آن کا ٹیڈ بھی جلد کی رنگت کے مطابق ہونا چاہیے۔ اسے لگانے کے لیے تھوڑی مہارت درکار ہے۔ بہت زیادہ ٹش آن نہ لگائیں۔

- اب گھڑی جی چیک کریں اور دیکھ لیں۔ یقیناً پانچ منٹ میں آپ کا میک اپ مکمل ہو چکا ہے۔ یہ میک اپ باؤس، ٹانف، کالج اسٹوڈنٹس اور ورکنگ دوسن کے لیے بہترین ہے۔ میک اپ کے لیے کاسٹیکس دائرہ پروف ہونی چاہیے۔

- اس کے بعد باکس کاسا بایر اسٹائل بنائیں۔ آج کل میک کو میک اپ بالوں کا مقبول اسٹائل ہے۔ اس سے خوب صورت انداز میں بال بندھے بھی رہتے ہیں اور کام کے دوران ان سے الجھن بھی نہیں ہوتی۔ اس کے علاوہ پانی یا پاکا پینک جواز بنائیں۔ اچھی طرف سے بال گھما کر ردول کریں اور کانوں کے پیچھے ہیر پچا کے زور سے لے لیں۔ یہ بایر اسٹائل بھی پسند کیا جاتا ہے۔ یہ سب تیاری کرنے کے بعد تسلی سے اپنا کام کرتی رہیں۔



خواتین میں کپڑوں و مائز کرنے کے صلاحیت تقریباً ختم ہو چکی ہے

شفق: میری کوشش ہوتی ہے کہ کاشت کو اس کے بجٹ کے مطابق ڈالیں کروں۔ اگر کوئی اخروڑ نہیں کر سکتا تو اسے اس کے بجٹ کے مطابق مردوں مہیا کی جاتی ہے۔ اسٹوڈنٹس اور ریگولر کاشت کے لیے راجھا بکری ہیں۔

شفق: کاشت گرلز کو کوئی بیٹی ٹپ دینا چاہیے؟
شفق: آج کل لڑکیاں میک اپ پر تو توجہ دیتی ہیں لیکن اسکن پر نہیں۔ اسکن پر توجہ دینا بہت ضروری ہے۔ اس کے لیے اور کچھ ٹپس تو روزانہ کھینچ کر ضرور کر لیں۔

شفق: کاشت گرلز کو کوئی بیٹی ٹپ دینا چاہیے؟
شفق: آج کل لڑکیاں میک اپ پر تو توجہ دیتی ہیں لیکن اسکن پر نہیں۔ اسکن پر توجہ دینا بہت ضروری ہے۔ اس کے لیے اور کچھ ٹپس تو روزانہ کھینچ کر ضرور کر لیں۔

شفق: آج کل لڑکیاں میک اپ پر تو توجہ دیتی ہیں لیکن اسکن پر نہیں۔ اسکن پر توجہ دینا بہت ضروری ہے۔ اس کے لیے اور کچھ ٹپس تو روزانہ کھینچ کر ضرور کر لیں۔

ٹائم مینجمنٹ ٹپ

جدید ٹیکنالوجی اور Home Appliances کا استعمال کرتے ہوئے کم سے کم وقت میں کام سرانجام دیں۔ مثلاً کپڑے دھو کر پتھر میں سکاٹے جائیں۔ کوئنگ کے لیے مائیکرو ویو اور ڈول، گرل وغیرہ کا استعمال کریں۔ مگر انڈیا اور ٹیڈ کے جانے والے اجزاء کے ہنڈ بھر کے لیے جیسٹ بنا کر رکھ لیں۔ کپڑے پر میں کرنے سے پہلے دائرہ سیرے ہو کر سے اچھے کر لیں کہ جلد اسٹریٹ ہو جائیں۔ آفس جانے کے لیے تیاری میں کم سے کم وقت لیں۔ آسان بایر اسٹائل کا انتخاب کریں۔ لپ گھوس اور مسکارا لگائیں اور باقی میک اپ پارٹی یا کسی فنکشن کے لیے چھوڑ دیں۔

یہ یاد رکھیں کہ آپ انسان ہیں نہیں۔ اتنا ہی کام کریں جتنا آسانی سے کر سکتی ہیں۔ اپنے لیے وقت نکالیں۔ جب تک آپ جیسٹ دھت مند ہیں تب تک ہی تمام کام بخوبی سرانجام دے سکتی ہیں۔ اس کے لیے ضروری ہے کہ گھر کے کام گھر کے دیگر متعلقہ افراد میں بھی بانٹیں۔ چوٹے مٹے کا دھون میں پچھلی کو بھی شریک رکھیں۔ اس سے کام نالا جھڑپ نہ جائے گا۔



Kitchen cosmetics

ندھجہ اقبال

ہیسن کا آئین

ہیسن نہ صرف جلد کی حفاظت اور صفائی بلکہ انہی کے مسائل کے لیے بھی ضروری ہے۔ ہیسن کے اکثر استعمال سے جلد نازت ہوئی اور مردہ خلیات کا خاتمہ ہوتا ہے۔ بہترین نتائج کے لیے اس میں دودھ، لیموں کا رس اور ہلدی مکس کر کے چہرے پر لگائیں۔ ہیسن کا آئین بنانے کے لیے دو چمچ ہیسن میں ایک چائے کا چمچ لیموں کا رس، دو چمچ ہلدی اور پانچ چمچ دودھ شامل کر کے اچھی طرح مکس کر لیں۔ پھر چہرے اور گردن پر لگا کر خشک ہونے کے بعد تازہ پانی سے دھو لیں۔ آئین کا استعمال بننے میں دو بار کریں۔ ہاسک خشک ہونے پر ہرگز رگڑ کر نہ اتاریں بلکہ گیلے ہاتھوں سے ہلکا ہلکا مساج کرتے ہوئے اتاریں۔

سرسوں، گلاب کی پتیوں، نیم اور صندل وغیرہ کے آئین سے بھی

قدرتی اجزاء سے تیار کردہ آئین اور فیس
ماسک جلد کے بہترین دوست ہیں

چہرے کی جلد نکھر جاتی ہے۔

لگانے کا طریقہ

کسی بھی قسم کا آئین لگانے سے پہلے چہرہ اچھی طرح سے صاف کریں۔ اولیہ آئین یا کھن سے چہرے کا مساج کریں اور بھاپ لیں تاکہ مسام اچھی طرح کھل جائیں۔ اس کے بعد آئین لگائیں۔ آئین لگانے کے بعد بات چیت نہ کریں اور کم از کم ایک گھنٹے بعد تک دھوپ میں نہ جائیں۔ آئین اتارنے کے بعد

ٹھنڈے اور تازہ پانی سے چہرہ دھوئیں۔ اس کے لیے صابن استعمال نہ کریں۔ بہترین

نتیجے کے لیے بننے میں کم از کم ایک گھنٹہ مرہب آئین ضرور استعمال کریں۔

مشاف اور سرخ و سفید رنگت کی خواہش تمام خواتین کو ہوتی ہے۔ یہ خواہش تیار اور اس اور فیکشنز کے مواقع پر اور بھی زور پکڑ لیتی ہے کیوں کہ چمکی رنگت اور انہی کے مسائل آپ کے مزاج اور شخصیت کی تازگی اور کششگی پر بھی اثر انداز ہوتے ہیں۔ موجودہ دور میں چونکہ مصروفیت کی وجہ سے خواتین کا پارلر جانا اور فیکشن، مساج کے لیے وقت نکالنا مشکل ہوتا ہے لہذا گھر میں ایسے نوکے استعمال کیے جاسکتے ہیں جن سے ذریعے آپ چہرے، ہاتھوں اور پاؤں کی جلد کا خیال رکھ سکتی ہیں۔ غرضہ روز سے خوب صورتی کے حصول کے لیے قدرتی اجزاء پر مشتمل آئین کا استعمال کیا جاتا رہے۔ آج بھی شادی بیاہ کے مواقع پر لہسن کو آئین لگایا جاتا ہے تاکہ وہ شادی کے دن خوبصورت رکھائی دے۔ عید کے بعد چونکہ شادی بیاہ کی تاریخ بھی رکھی جاتی ہے، اس لیے اس میں روج ذیل ماسک اور قدرتی آئین آپ کی جلد کے لیے مفید ثابت ہوں گے۔ یہ آئین بنانا خاصا آسان کام ہے۔ لیکن میں دو سے تین اجزاء سے آپ کئی طرح کے آئین اور ماسک تیار کر سکتی ہیں۔ جن سے آپ کی جلد پر حیرت انگیز اور خوش گو اور اثرات مرتب ہوں گے۔



چاول سے تیار کردہ آئین

آدھا کپ دودھ میں چار چائے کے چمچ چاول بھگوئیں۔ بیس منٹ بعد انہیں پیس لیں۔ اس آمیزے میں ایک چائے کا چمچ زیتون کا تیل مکس کر کے گردن اور چہرے پر لگائیں اور ہلکا ہلکا مساج کریں۔ اس سے جلد کی جھریاں اور سیاہی پن وورہ جاتے گا۔

مسور کی دال کا آئین

آدھا کپ دودھ میں تین چائے کے چمچ مسور کی دال اور ایک باوام ڈال کر دات بھر بھگو دیں۔ بیس منٹ چہرے، گردن اور ہاتھوں پر لیں۔

جوا کا آئین

چار چائے کے چمچ جو کے آٹے میں لسی یا دودھ ملا کر گڑھا آمیزہ بنالیں۔ چہرے، ہاتھوں اور گردن پر ہلکا ہلکا مساج کریں۔ اس سے جلد صاف ستھری اور نکھری محسوس ہوتی ہے۔

شہد اور بادام کا آئین

چہرے کو نرم و ملائم اور خوبصورت بنانے کے لیے پانچ باوام، آدھا کپ دودھ میں بھگو کر دات بھر کے لیے رکھ دیں۔ بیس منٹ باواموں

کے چمچکے آٹار دیں۔ پھر بیس کر صفوف بنالیں۔ باواموں کے مخلوف میں ایک چائے کا چمچ شہد اور ایک چائے کا چمچ ہلکے پاؤڈر ملا کر بننے میں کم از کم دو مرتبہ استعمال کریں۔

چنے کی دال کا آئین

دو کھانے کے چمچ چنے کی دال اور دو کھانے کے چمچ مودک کی دال آدھے گھنٹے تک پانی میں بھگوئے کے بعد پیس لیں۔ اس آمیزے میں تھوڑی سی ہلدی اور آدھا چائے کا چمچ باوام کا تیل مکس کر کے ہاتھوں اور چہرے پر لگانے سے رنگت میں نکھار پیدا ہوگا۔

BLACK[®] ROSE *Supreme*

HAIR COLOR
with
Silicon Conditioner



also available in
different shades

- | | | |
|----------------|---------------|-----------------------|
| 1 BLACK | 2 BROWN BLACK | 3 DARK BROWN |
| 4 MEDIUM BROWN | 5 LIGHT BROWN | 6 DARK MOHAGNY BLONDE |

Microwave Oven

پکانے میں سہولت، وقت کی بچت

مائیکرو ویو اودن کا شمار کچن کی تاریخ کی جدید ترین appliances میں ہوتا ہے۔ سائنسی دور کی ان appliances سے جہاں کھانا پکانا بہت آسان ہو گیا ہے وہیں وقت کی بچت بھی ہوتی ہے۔ خواتین جو پہلے کئی گھنٹے کچن میں کھانا پکانے اور دوبارہ گرم کرنے میں لگی رہتی تھیں اب مائیکرو ویو اودن کے ذریعے درجہ حرارت اور ٹائم سیٹ کر کے کھانا پکانے اور گرم کرنے کے ساتھ کوئی دوسرا کام بھی کر سکتی ہیں۔ یہ یاد رہے کہ مائیکرو ویو اودن بنیادی طور پر کھانا گرم کرنے، semi-cooking اور solw cooking کے لیے استعمال ہوتا ہے۔

وقت آنے والی چیزوں سے بچنے کے لیے استعمال ہوتا ہے جبکہ ہبیر ہارل اشانی بھی جذبہ کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔ مائیکرو ویو میں پکاتے وقت کھانے کو پلٹتے رہیں۔ تاکہ خوراک دونوں طرف سے اچھی طرح پک جائے۔

پکانے کے دوران خوراک میں توانائی کیساں تقسیم کرنے کے لیے چمچ سے کھانے کو ہلاتے رہیں۔ جتنی دیر کے لیے کھانا گرم ہونے کے لیے رکھا جاتا ہے، اس وقت کا خیال رکھیں اور ضرورت سے زیادہ درجہ حرارت سیٹ نہ کریں۔

احتیاطی تدابیر

- اودن میں کھانا پکانے کے لیے تیلی کر لیں کہ اس کو دروازہ دھکیلی طرح سے بند ہے۔ کھلے دروازے کے ساتھ مائیکرو ویو اودن استعمال کرنے اور چلانے کی کوشش نہ کریں کیوں کہ اس سے مائیکرو ویو انرجی میں خطرناک دھماکا ہو سکتا ہے۔
- آگ لگنے، پھٹنے، شاک اور دوسرے خطرات سے بچنے کے لیے اودن کو خالی نہ چلائیں۔
- اودن کو بطور وقت ٹائم استعمال نہ کریں۔ اس میں کانڈنکٹنگ بک یا برتن وغیرہ نہ رکھیں۔
- اودن کی گھاس پھٹ کو بھی اچھی طرح فکس کریں۔
- سس لگی ہوئی بوتلوں یا جاکڑوں میں رکھنے سے پہلے ان کی سیل کھول دیں۔
- رسی سائیکل کی بوٹی کانڈنکٹ کی مصنوعات کو اودن میں استعمال نہ کریں کیوں کہ ان میں موجود خاص اجزاء کھانا پکے کے دوران آگ لگنے کا سبب بن سکتے ہیں۔
- تیلے والی کوئی بھی چیز اودن میں مت نہ رکھیں کیوں کہ ڈیپ فرائی یا آئل گرم کرنے سے اودن کے آگ پکڑنے کا خطرہ رہتا ہے۔

اس میں انرجی ہر جگہ سادہ یعنی ایک جیسی تقسیم ہوتی ہے۔ اگر پکاتے وقت ڈش کو ٹوائل سے ڈھک دیا جائے تو یہ تیلی نہیں۔ غذا میں موجود تیلی گرمی ہر جگہ برابر تقسیم ہوتی ہے۔ تاہم خوراک کا سائز یا گوشت کے ٹکڑوں کی مقدار ڈش میں یکساں طور پر رکھی ہونی چاہیے۔



اگر پکانے والی کوئی چیز رکھیں سے کچی ہو تو کچے ہوئے حصوں پر ٹوائل کی پٹیاں لگائی جاسکتی ہیں تاکہ آپ اسے کچھ دیر کے لیے اودن میں رکھیں تو جو حصہ پکا ہوا ہے وہ سوجھے رہے اور نیم پکے ہوئے حصے مکمل طور پر پک جائیں۔

مائیکرو ویو اودن میں پکائی جانے والی اشیاء کو مائیکرو ویو ڈش کے ڈھکن، پلاسٹک ریپ، ویکس پیپر اور مائیکرو ویو پیپر سے ڈھکا جاسکتا ہے۔ پکاتے وقت چیزوں کو ڈھکنے سے خوراک کی نمی خوراک کے اندر ہی موجود رہتی ہے۔ پلاسٹک ریپ استعمال کرتے وقت خیال رکھیں کہ ایک کونے سے تھوڑی سی جگہ کھلی رہے تاکہ ہوا بہرہ گیری سکے۔ کھولنے وقت احتیاط سے کام لیں کیوں کہ اس میں بجلی انکسٹی ہو جانے سے جلد کے تھلے کاغذ بھی جلتا ہے۔ دباؤ رہے کہ دیکس پیپر کھانا پکاتے

مائیکرو ویو انرجی کیا ہے؟

مائیکرو ویو اودن کی لہریں ہائی فریکوئنسی ریڈیو ویوز سے ملتی جلتی ہوتی ہیں۔ مائیکرو ویو اودن میں موجود میکسٹرولن کیمیائی کو مائیکرو ویوز میں تبدیل کر دیتا ہے۔ مائیکرو ویو اودن کا انرجی اسٹارٹ ہونے دباتے ہی یہ لہریں بنتا شروع ہو جاتی ہیں جن سے حرارت پیدا ہوتی ہے جو کھانا پکانے کے لیے معاون ثابت ہوتی ہے۔

خواتین اب مائیکرو ویو اودن کے ذریعے درجہ حرارت اور ٹائم سیٹ کر کے کھانا پکانے کے ساتھ کوئی دوسرا کام بھی کر سکتی ہیں

مائیکرو ویو اودن میں استعمال ہونے والے برتن

مائیکرو ویو اودن میں استعمال ہونے والے برتن اس کی انرجی جذب نہیں کرتے۔ بازار میں ایسے بے شمار برتن دستیاب ہیں جو مائیکرو ویو اودن کے لیے قابل استعمال ہوتے ہیں۔ مائیکرو ویو اودن میں استعمال ہونے والے برتن میں ایک گلاس پالی ہمبر کر ایک منٹ کے لیے اودن میں گرم کریں۔ اگر پانی کے ساتھ برتن بھی گرم ہو جائے تو یہ اودن کے لیے قابل استعمال نہیں۔ ایسے تمام برتنوں میں کوئی بھی چیز پکانے سے گریز کریں جن کے کناروں پر کوئی دھات موجود ہو۔ دھات کی چیزوں سے مائیکرو ویو انرجی ٹنکس ہوتی ہے۔

مائیکرو ویو اودن میں کھانا پکانے کے چند اصول

مائیکرو ویو اودن میں کھانا پکانے کا سب سے زیادہ فائدہ یہ ہے کہ



Tomato Sauces



Salman Corporation (Pvt.) Ltd.

42 Lehtar Road, P.O. Tarlai, Islamabad, Pakistan. Ph: (+92 51) 224-1291, 224-1370, 224-4364 & 224-4365
Fax: (+92 51) 224-1738, E-Mail: customer@salmans.co, Website: www.salmancorp.com



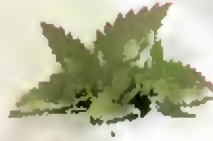
پیر اینڈ پیچ ڈیلائیٹ

اجزاء

ہسپانی	: 2 عدد
آد	: 2 عدد
کالامک	: 1/2 چائے کاج
لبوں کا رس	: 2 کھانے کے کج
چینی	: حسب ذائقہ
برف	: حسب ضرورت (کم از کم)
پانی	: دو کاس

ترکیب

- ناشپاتی اور آد چھیل کر کاٹ لیں۔
- بلینڈر میں ناشپاتی، آد، کالامک، لبوں کا رس، پانی اور چینی ڈال کر اچھی طرح بلینڈ کریں۔
- برف ڈال کر مزہ چھلینڈ کریں۔
- تیار ہونے پر چشمہ اٹھانڈا سر کریں۔



روست مہیٹ سیلہ

اجزاء

لٹاڑ	: 1 عدد (بے سائز کاٹ لیں)
چکن غلط مرغ	: 1 عدد (بے سائز کاٹ لیں)
ہفت اسٹیک	: 1/2 کلو (سائز)
چیز (ہوڈ)	: 1/4 کپ
اوبیو آئل	: 3 کھانے کے کج
پائن ٹرس	: 2 کھانے کے کج
گرین لیوز	: حسب ضرورت

ڈریسنگ کے لیے

اوبیو آئل	: 4 کھانے کے کج
ہاسٹک بائٹر	: 3 کھانے کے کج
شہد	: 1 کھانے کا کج
لیسن	: 1 چم (ہوڈ)
نمک	: 1/2 چائے کاج
کالی مرچ پاؤڈر	: 1/2 چائے کاج

ترکیب

- لٹاڑ اور مٹھ مرغ میں 1 کھانے کا کج اوبیو آئل بکس کر کے پہلے سے 350°F پر گرم ایلن میں ڈھانک کر 10 منٹ تھرا یا خشک: دو جائیں۔
- پائن ٹرس کو بین میں ڈرائی روست کر لیں۔
- ہشہ آئل گرم کر کے اس میں ہفت فروانی کریں۔
- ڈریسنگ کے تمام اجزاء بکس کر لیں۔
- سرہنگ پلیٹ میں گرین لیوز بچھا لیں۔
- اوپر فریڈ ہشہ، پائن ٹرس، ڈریسنگ، چیرا اور بیک کی دوفی ہیز لیں رکھ کر فریش سرو کریں۔







اشٹین بیف اسکیمورز

شیف ذا کر



ترکیب

- بیف پرنک اور ورک اپن پیسٹ کا ایک کھٹے کے لیے رکھ دیں۔
- ایک پاڈل میں شہد، براؤن شوگر، سو یا سو، 2 کھانے کے چمچ
- سرک کرنی پیسٹ اور آئل اچھی طرح کس کر لیں۔
- اسکیمورز پر پیسٹ کھجواں پنا اور پائن اپل پنا حاضر کیا۔
- برش کی مدد سے دس انچ پرکٹ نہیں اور گرل کر لیں۔
- نوڈلز میں باقی سرک کس کر کے سرک جگٹ فوٹ میں ڈالیں۔
- اوپر تیار اسکیمورز رکھیں۔
- برے دھنیے سے پھر شک کر کے گرم گرم ہر دہ کر ہیں۔

اجزاء

- | | |
|--------------------------|-------------------|
| • 1 کو (10 کھٹے) | • 1 کو |
| • 1/2 کپ | • شہد |
| • 1/2 کپ | • براؤن شوگر |
| • 1/2 کپ | • سو یا سو |
| • 1 کھانے کا چمچ | • خالی رہ کر پیسٹ |
| • 1 کھانے کا چمچ | • ہر دھنی (پنا) |
| • 1 کھانے کا چمچ | • ورک اپن پیسٹ |
| • 3 کھانے کے چمچ | • سرک |
| • 3 کھانے کے چمچ | • ریکی ٹیل (ڈلی) |
| • 1 عدد (کیڑا) | • پنا |
| • 1 کپ | • پائن اپل (کیڑا) |
| • 1 پکٹ (ڈالیں) | • جاسکیمورز |
| • حسب ذائقہ | • نمک |
| • حسب ضرورت (پائیں ہٹوں) | • ڈزن اسکیمورز |

Free Delivery

پھر کے بیچ شیف ذا کر کی کتاب

Available Now



The Ultimate

Smart Grilling ■ ■ ■



Bar-B-Q
gas grill



Modern &
Unique

a natural cooking style in natural environment



www.canonappliances.com

Head Office: 132 Rehman Chamber, Link Temple Road, Lahore.
Ph: 042-37113830, Fax: 042-36370582 Email: info@canonappliances.com

لیمب ریب منٹ چٹنی

شیف ذاکر Special



ترکیب

- میری ٹیشن کے تمام اجزاء اچھی طرح کس کر لیں۔
- اب گوشت کس کر کے 2-1 گھنٹے دھیر دھیر بھروسہ میں دیکھ دیں۔
- پھر کھن سے برش کر کے گرل کر لیں۔
- چٹنی کے لیے دھنی اور لہو کے دس کے ٹیڑھے تمام اجزاء کوٹ لیں۔
- دھنی اور لہو اچھی طرح سمیٹ کر اس میں چٹنی کس کر دیں۔
- سرنگ لڑے میں فراہم ہڈی بڑا کر لیں۔
- اور چٹنی ڈال کر پودے سے سجا کر سر دہریں۔

منٹ چٹنی کے لیے

- پودہ : 1/2 کھن (کات میں)
- برقی سرنگ : 4-5 عدد
- نمک : 1/2 چائے کا چمچ
- سرنگ مرچ پاؤڈر : 1/2 چائے کا چمچ
- لہو کی دس : 1 کھانے کا چمچ
- دھنی : 1 کپ

اجزاء

- لیمب ریب : 6-8 عدد
- کھن : فراہم کے لیے (پیشہ)
- میری ٹیشن کے لیے
- نمہ برقی سرنگ : 1 کھانے کا چمچ
- زبرد (کھن) : 1/2 کھانے کا چمچ
- بادام (پیسے ہوئے) : 2 کھانے کے آٹے
- دھنی : 1/2 کپ
- بر پڈ کھن : 1/2 کپ
- لہو کی دس : 1/2 کپ
- نمک : حسب ذائقہ
- کالی مرچ پاؤڈر : حسب ذائقہ



A Refreshing Way Naturally

آفتاب قرشی

سندل

آفتاب قرشی®

قدرتی سندل کی نیچرل ریفریشنگ کا ٹھنڈا میٹھا احساس



Aftab Qarshi Dawakhana:

Muzamil Town, 20-Km, Multan Road, Chong, Lahore. Ph: +92-42-37511532-3.

Web: www.aftabqarshi.com Email: aftabqarshi@hotmail.com

 www.facebook.com/AftabQarshi



شیف ڈاکٹر

ملتان میٹن بریانی

ترکیب

- گرم آئل میں پیاز بٹا کر تلیں کریں پھر لیمن اور ادرک پیسٹ شامل کر کے کھینیں۔
- اب میٹن، نمائزہنگ، سرخ مرچ پاؤڈر، بادی، ثابت گرم مصالحہ اور نیز بات ڈال کر کھینیں۔
- پھر اپنی شامل کر کے وٹا کر کھینیں کہ میٹن نکل جائے۔
- اب دھبی، نمائزہ مرچ اور آٹو ڈال کر کھینیں۔
- جب ڈالیں چائیں تو پورے سے اتار لیں۔
- چھن میں 15 رائس جادوں کی تگا کر میٹن مصالحہ پھاکیں اور اس پر انڈے کی تگا کر بیکری نہ خبہ ہوا کریں۔
- آخر میں فراٹھ پیاز اور زرد رنگ چھڑک کر دم لگا دیں۔
- تیار ہوئے پر 15 رائس گرم گرم سرد کریں۔

اجزاء

میٹن	1 کلو
15 رائس	3 پاؤ (اکبر کا راول میں)
بادی	1 پاؤ
بادی	1/2 چائے کا چمچ
سرخ مرچ پاؤڈر	2 چائے کے چمچ
لیمن ڈیسٹ	1 کھانے کا چمچ
ادرک پیسٹ	1 کھانے کا چمچ
ثابت گرم مصالحہ	1 کھانے کا چمچ
زرد رنگ	چنگی بھر (نہ سے سے دھوس نہ لیں)
آٹو	2 عدد (ت میں)
نیز بات	2 عدد
نمائزہ مرچ	2 عدد (ت میں)
پیاز	3 عدد (پو پو)
ٹماٹر	3 عدد (پو پو)
انڈا	1 عدد (اپنی کھات میں)
فراٹھ پیاز	1/2 کپ
تک	حسب ذائقہ
آئل	حسب ضرورت

ہر دانہ پرانا، لمبا اور خوشبودار

کھانے میں مزیدار

GUARD
BASMATI
RICE

GUARD® BASMATI RICE



جیسے چاول میں باسمتی سب سے ہالا
ویسے باسمتی میں گارڈ باسمتی سب سے اعلیٰ
دو سال پُرانا چاول گارڈ باسمتی، سب سے لمبا اور خوشبودار
نڈوٹے نہ بیٹھے، ہر دانہ رہے الگ الگ اور کھلا کھلا
تو بڑھائیں اپنے کھانوں کی لذت، مہک اور
دسترخوان کی رونق۔

گارڈ باسمتی، خالص باسمتی!



8-Kilometer, Raiwind Road, Lahore-Pakistan.

UAN: 111-007-555 | Tel: +92 42 35320538 , +92 42 35320643-46 | Fax: +92 42 5320563

E-mail: info@guardrice.com | www.guardrice.com



شیف ذاکر



چیزی بیف برگ

ترکیب

- بیف چینی کے نام 1.1721، اچھی طرح مکس کر کے آدھے گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔
- پھر بیف بنا کر مکھن میں قلیفرانی کر لیں۔
- برگ میں پرکھن کا کر نوٹ کر لیں۔ پھر ان پر سلاخ پھار لیں۔
- ایک حصے پر برگین لیوز بھیا کر اور پر نوٹ لیں گا جڑا لیں۔
- پھر بیف چینی دکھ کر چیز سائس رکھیں۔
- پیاز اور ٹماٹر دکھ کر دھوا لیں۔ پھر رکھ دیں۔
- دوسرا برگ بھی اسی طرح تیار کر لیں۔
- سرور کرنے سے پہلے مانگرو بورن میں اسٹ کے لیے گرم کر لیں۔
- فراگر اور سلڈ کے ساتھ سرور کر لیں۔

بیف چینی کے لیے

- بیف : 1 کپ
- سو باسوس : 1 کھانے کا چمچ
- کالی مرچ پاؤڈر : 1/2 چمچ
- انڈیا (ملوئی) : 1 عدد
- نمک : حسب ذائقہ
- مکھن : فراگر کے لیے

اجزاء

- برگین : 2 عدد
- گاجر : 1 عدد (دو لیں)
- چیز سائس : 2 عدد
- ٹماٹر : 1 عدد (سائس کاٹ لیں)
- پیاز (دو لیں) : 4+5 عدد
- مکھن : 1 کھانے کا چمچ
- ماپوئیز : 2 کھانے کے چمچ
- برگین لیوز : حسب ضرورت



 **Golden Pearl®** Beauty Forever

Whitening Series



Anti-Freckle Kit

A winning combination of
International Quality for
skin Beauty



Whitening & Repairing Cream

Day & Night protection





بریز ڈبیف

شیف ذاکر Special



ترکیب

- ہینٹ ہار ہما گرم مصالحہ پاؤڈر، نمک اور دکانی مرچ پاؤڈر لگ کر دات بھر کے لیے دفتر بچ پٹر میں رکھ دیں۔
- ہینٹ میں اعلیٰ گرم کر کے ہینٹ اچھی طرح بھونیں پھر بخنی ڈال کر کھنکھ پکا لیں۔
- دوسرے ہینٹ میں اعلیٰ گرم کر کے پیاز فرائی کریں۔
- بھرا دوک پیسٹ ماسے کریں۔
- چیرٹی ٹائفو ڈال کر گھس جانے تک پکا لیں۔
- براؤن کر کے اٹکا پکا لیں کہ اعلیٰ اور اچھا جائے۔
- اب اس میں بخنی سمیت ہینٹ ڈال کر پکا لیں۔
- گرہنی کو دھنی ہو جائے تو گرم مصالحہ پاؤڈر کس کے لیے چھلے سے تار لیں۔
- گرم گرم ہر کر لیں۔

اجزاء

- ہینٹ : 1 کو
- اٹلی بیٹ : 1 پائے کا ٹیچ
- سرخ مرچ (کھنکھ) : 1 پائے کا ٹیچ
- براؤن ہوکر : 1 پائے کا ٹیچ
- ادوک پیسٹ : 1 پائے کا ٹیچ
- ڈلی مرچ پاؤڈر : 1 پائے کا ٹیچ
- باندھا : 1 پائے کا ٹیچ
- لیمن ز بیٹ : 1 پائے کا ٹیچ
- گرم مصالحہ پاؤڈر : 1 کھانے کا ٹیچ
- سرکہ : 2 کھانے کے ٹیچ
- چیرٹی ٹائفو : 1 کھنکھ
- پیاز : 2 (2) (2)
- بخنی / ہینٹ اسٹاک : 6 کپ
- نمک : حسب ذائقہ
- آئل : حسب ضرورت





Khadam's

Pure *Desi* Ghee

عبدالرحمن



New Sohail Dairies

Manufacturing:

Pure & Fresh Milk, Cream Butter,
Desi Ghee, Cheese & Khoya



TASK Communication

Corporate Office:
Depalpur Bazar Sahiwal.

Factory: Plots No. 152-A, 153-A
Industrial Estate Sahiwal Pakistan.

www.sohaildairies.com

info@sohaildairies.com

sohaildairies@gmail.com

[www.facebook.com/pages/new-sohail dairies](https://www.facebook.com/pages/new-sohail-dairies)

+90 (40) 4555510-12

+92 (40) 4224597, 4464410

+92 (40) 4226037

WWW.PAKSOCIETY.COM

RED FAMILY

CARBONATED DRINKS



From the House of
SixB
Food Industries (Pvt) Ltd.

WWW.PAKSOCIETY.COM

Wear your Style

this Eid



Your style is an expression of the elegance that lies within you.
Make this Eid a celebration of your style with the exquisite
and trendy Eid Collection at Stylo.

Visit your nearest STYLO outlet now!

STYLO (PVT.) LTD.



0800 - STYLO (78956) | www.stylo.com.pk

WWW.PAKSOCIETY.COM

stylo[®]
Wear your Style

Cook within your Budget





شیف شازیہ

ٹیسٹ اینڈ آلمنڈ سمووی

اجزاء

کیلا	: 1 عدد (میں میں)
سجور	: 3-4 عدد
بادام	: 9-10 عدد
دودھ	: 2 کپ
آئس کریم	: 1 کپ
شہد	: 2 کھانے کے چمچ
کریم	: 2 کھانے کے چمچ

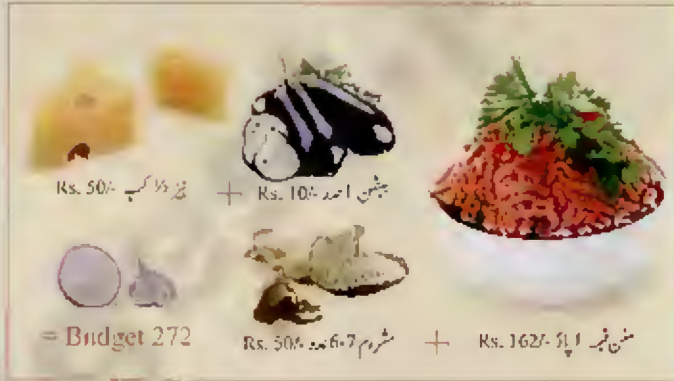
اجزاء

بشیر	: 1 عدد (میں میں)	ٲٲ	: 1 چائے کاج
پیاز	: 1 عدد (میں میں)	اورنگی نو	: 1 چائے کاج
لہسن (بجے)	: 2-3 عدد (میں میں)	نمکی کاٹی مرچ	: 1/2 چائے کاج
مشروم	: 6-7 عدد (میں میں)	نمک	: حسب ذائقہ
نمک	: 1 کھانے کے چمچ	ٹاچنگ کے لیے	
اورنگی نو	: 1 کھانے کے چمچ	ٹائر	: 1-2 عدد (بجے)
ٹماٹو سوس	: 3 کھانے کے چمچ	برڈ کریمر	: 3-4 کھانے کے چمچ
گرم پانی	: 1 کپ	جوز (کٹ کر ہونی)	: 1/2 کپ
سٹارڈ وٹس	: 1/2 کپ	پود پنے	: چند پنے
منہ نمبر	: 1/2 کپ		

NOVA[®]
GLASSWARE

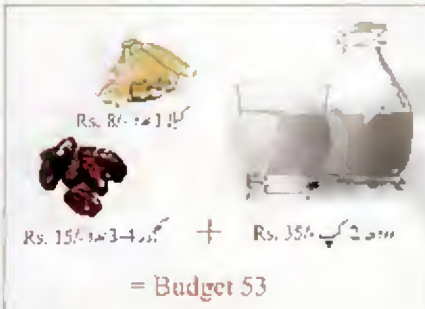
ترکیب

- سجور سے پھل نکال لیں۔
- بادام پیو کر پھل لیں۔
- برقعہ کے علاوہ تمام اجزاء بلینڈ کر لیں۔
- برقعہ ڈال کر مزید بلینڈ کر لیں۔
- بادام اور سجور سے گارڈشنگ کر کے سرو کر لیں۔



ترکیب

- بیگن کے سائمر پر نمک چھڑکیں اور 20 منٹ کے لیے پڑے رہنے دیں۔
- پھر کھلے پانی میں دھو کر خشک کر لیں۔
- پھن میں آئل گرم کر کے دونوں طرف سے رنگ بند ہل ہونے تک بشیر خرائی کر کے نکال لیں۔
- فیجے کو اس کے اپنے ہی پانی میں ٹھوڑی دیر پکھنے دیں۔
- خشک ہونے پر گرم پانی ڈال کر ابھی آٹھ پرگیل جانے تک پکا لیں۔
- پیاز اور اورنگی نو ڈال کر مزید 6-7 منٹ پکا لیں۔
- اب اپنی اپنی ڈال کر ڈھک کر ابھی آٹھ پر نفرینا 10 منٹ پکا لیں۔
- تیار ہونے پر چولہے سے ٲٲٲٲ لیں۔
- سرورنگ ڈش میں بیگن کے سائمر بچھا لیں اور اوپر تیار فیجے مضبوط ڈال دیں۔
- اب ٹاچنگ کے اجزاء میں سے پہلے ٹائر ڈالیں۔
- برڈ کریمر اور چیز چھڑک کر پیلے سے 190°C پر 20-15 منٹ کے لیے بیک کر لیں۔
- اوپر چھڑک کر فریش سرو کر لیں۔





شیف شازیہ شفیق



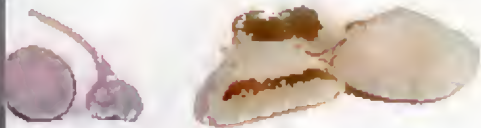
فلافل برگر چمبس

اجزاء

300 گرام (دات برجر کرکس)	پن
1 عدد (ہڈ)	پیاز
1 عدد (ہڈ)	پیاز
2 عدد (ہڈ)	نماز
2 عدد	پیاز ہڈ
3 عدد (ہڈ)	اچاری سرچ
چند عدد	سلار پتا
1 چائے کچی	ارک لیمن پیسٹ
1 چائے کچی	ٹمک
1 چائے کچی	برنی سرچ (ہڈ)
1 چائے کچی	زیرہ
4 کھانے کے چمچ	ماہونیز
4 کھانے کے چمچ	آٹا
1/2 چائے کچی	سرخ سرچ پاؤڈر
4 کھانے کے چمچ	حص (ہڈ)
حسب ضرورت	آئل

ترکیب

- پیاز بڑا کو درمیان سے کاٹ لیں۔
- حص (ماہونیز اور اپارنی سرچ) کس کر لیں۔ یہ فیٹ پیاز ہڈ میں پھیلا دیں۔
- جنوں کا پانی نکال کر نو فو پر دہسہ میں پروپس کر لیں۔
- نماز، پیاز کے ہنگز اور سلار پن کے علاوہ تمام اجزاء کس کر کے مزید پروپس کر لیں اور چینی بنا کر گرم ڈل میں خرائی کر لیں۔
- اب نماز تیز پیاز ہڈ میں ڈال کر پیاز اور نماز کے ہنگز کر لیں۔
- سرہنگ ڈش میں سلار پتا پھیلا کر نماز برگر اور نماز تیز کر لیں۔
- فریل سرو کر لیں۔



پیاز 1 عدد 7/- + پیاز ہڈ 2 عدد 30/-



نماز 2 عدد 10/- + 300 گرام 15/-

= Budget 62

Water Proof Volume Mascara (RM 002)

Control the waterproof volume up to 6 times the ultra-magnification with 16 hour water resistant formula. Long lasting lashes that last all day long. Non-irritating formula with no smudging or flaking. 100% waterproof strong eye shadowing or flaking. 100% waterproof strong eye shadowing or flaking.



Long Lasting Lipstick (RM 001)

Long lasting lipstick that lasts for 60 sec with a touch of milk. Available in 10 Different Colors.



Terracotta Single Blush On / Eyeshadow (R-201)

Rich as Whiskers and shiny like velvet. Terracotta single blush on / eyeshadow. Available in 12 Different Shades.



Water Proof Eye Liner (R-3)

Water proof eye liner that won't smudge, whether you're swimming, dancing, crying, laughing or even sleeping. Available in 16 Different Colors.



Compact Face Powder (6 Color)

Compact face powder that gives you a fresh, natural look. Available in 06 Different Shades.



Mineral Foundation Stick

Mineral foundation stick is flawless, ultra light, fresh & comfortable in texture. You can apply it directly on your skin and it won't fade all day. Available in 06 Different Shades.



Perfect Coverage Mineral Foundation

It is medium to high coverage and helps a seamless cover imperfections. It leaves you only with a velvet soft, matte finish, perfect complexion. Available in 05 Different Shades.





RIVAJ COSMETICS

"Simply Gorgeous"

Brings You Complete Range Of Color Cosmetics, Toiletries and Accessories. International Brand On Local Price.

Neon Nail Polish

Glossy long lasting finish, neon nail polishes are the latest trend this world by falling in love with vibrant yellows, greens, blues Neon Nail Polishes are for the young at heart.

Available In 13 Different Colors



Color Fusion Lip Stick

Color Fusion lip stick are rich colored. It has an amplified finish, so it is premier and more opaque but still has a shine.

Available In 32 Different Colors



Color Fusion Nail Polish 14 ML

Enhance the beauty of your nails to perfection, the lush colors featured in rivaj nail polish collection. Colors makes the world beautiful.

Available In 60 Different Colors



Cleansing Milk

Rivaj advance whitening make-up remover cleansing milk have delicate milky texture. It gently wipes off make up from face and eyes leaving soothing and softening skin.




Olive Mask

Rivaj oil free olive mask with natural mud extracted from fresh olives. It dark spots, improves skin cells, absorb excess sebum.




Massage Cream (Honey & Almond)

Almond, Extract the benefits of honey & almond. Extract the benefits of honey & almond. Extract the benefits of honey & almond.



Face Wash

Face wash with natural ingredients. Face wash with natural ingredients. Face wash with natural ingredients.




Apricot Facial Scrub

Facial scrub with apricot extracts & natural ingredients. Facial scrub with apricot extracts & natural ingredients. Facial scrub with apricot extracts & natural ingredients.




Fruit Polisher

Fruit polisher with natural ingredients. Fruit polisher with natural ingredients. Fruit polisher with natural ingredients.



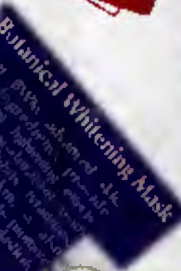
Facial Capsules

Facial capsules with natural ingredients. Facial capsules with natural ingredients. Facial capsules with natural ingredients.



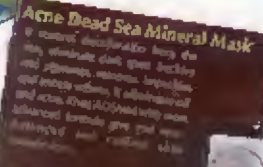
Banana Whiting Mask

Banana whiting mask with natural ingredients. Banana whiting mask with natural ingredients. Banana whiting mask with natural ingredients.



Acne Dead Sea Mineral Mask

Acne dead sea mineral mask with natural ingredients. Acne dead sea mineral mask with natural ingredients. Acne dead sea mineral mask with natural ingredients.





Free Delivery
شیف شازیہ
گوشت کے پکوان



شیف شازیہ



گرلڈ چکن مینگو سالس

اجزاء

بون لیس چکن ربٹ : ۱ عدد

میری نیشن کے لیے

- اورک لیس ربٹ : ۱ اجائے کاٹھی
- سسز ربٹ : ۱ اجائے کاٹھی
- ریڈ چائٹنٹوس : ۱ اجائے کاٹھی
- آئل : ۱ کمانے کاٹھی
- سرکہ : ۱ کمانے کاٹھی
- سو باسوں : ۱ کمانے کاٹھی
- نمک : حسب ذائقہ
- کالی مرچ پاؤڈر : حسب ذائقہ

مینگو سالس کے لیے

- آم : ۱ عدد (چھپکڑی)
- برن مرچ : ۱ عدد (چھپکڑی)
- پاؤ (چھپکڑی) : ۱ کمانے کاٹھی
- لہسن : ۱ عدد (چھپکڑی)
- پاؤ (چھپکڑی) : ۱ اجائے کاٹھی
- نمک : حسب ذائقہ
- کالی مرچ پاؤڈر : حسب ذائقہ

ترکیب

- چکن پر میری نیشن کے فٹام (بڑا روٹا کر 4-3 گھنٹے کے لیے رکھیں)۔
- پھر دونوں طرف سے 4-5 منٹ کے لیے گریل کر لیں۔
- سالس کے فٹام اڑھائی گھنٹے کر لیں۔
- سرنگ اپٹ میں گرلڈ چکن رکھ کر، پراڈا مل کر پیش کریں۔



۱۴ عدد 70 + بون لیس چکن ربٹ ۱ عدد 45/- = Budget 77

Always a step ahead.

ISO 9001:2008
ISO 14001:2004
ISO 18001:2007
CERTIFIED

Specially designed for
MODERN & HYGIENIC
COOKING



**Kitchen
King®**
COOKWARE

For more variety of Kitchen King Cookware
for your beautiful kitchen
please visit us at:

www.kitchenking.com.pk
www.kitchenking.pk

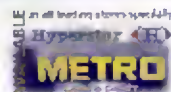
TEFLON METAL WARE INDUSTRIES

15-A, S.I.E-2, Gujranwala, Pakistan.

Tel: +92-55-4287282, 4287193 Fax: +92-55-4287159

info@kitchenking.com.pk teflon_int@hotmail.com

WWW.PAKSOCIETY.COM





شیف شازیہ

کباب رولڈ گارلک ڈپ

اجزاء

قیر	: 1/2 کلو
پیاز	: 1 عدد (چوڑا)
انڈا	: 1 عدد (چھوٹا)
اسکورو	: 6 عدد (پانی میں بھریں)
برقی مرچ (چوڑا)	: 1 کھانے کا چمچ
ہر اوٹلیا (چوڑا)	: 2 کھانے کے چمچ
ہتھکڑیاؤں	: 1 چائے کا چمچ
ادارک (چوڑا)	: 1 چائے کا چمچ
گرم مصالحی پاؤڈر	: 1/2 چائے کا چمچ
میدہ	: 1 کپ
برینڈ کریمز	: 1 کپ + 2 کھانے کے چمچ
نمک	: حسب ذائقہ
آئل	: حسب ضرورت

ترکیب

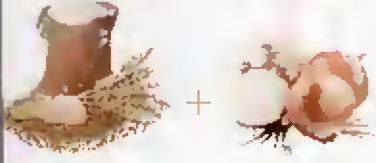
- تھے میں دو کھانے کے چمچ برینڈ کریمز اور باقی تمام اجزاء مکس کر کے تھوڑی دیر کے لیے رکھ دیں۔
- پھر اسکورو پر پائڈ جسٹ کر لیں۔
- ایک پلیٹ میں میدہ اور دوسری میں کریمز ڈالیں۔
- کبابوں کو پہلے میدے میں رول کر لیں۔ پھر اندھے میں ڈپ کر لیں۔
- پھر کریمز کا کرڈپ فرمائی کر لیں۔
- گارلک ڈپ کے تمام اجزاء مکس کر لیں۔
- سرنگ فوش میں کباب ڈالیں۔ ڈپ کے ساتھ سرنگ کر لیں۔

گارلک ڈپ کے لیے

- 1/2 کپ
- ادارک جسٹ
- 1 کھانے کا چمچ
- سفید سرنگ
- 1 کھانے کا چمچ
- نمک
- 1/2 چائے کا چمچ



قیمہ 1/2 کلو - Rs. 150/-



پیاز 1 عدد - Rs. 7/-



انڈا 1 عدد - Rs. 9/-

= Budget 216



Special
عید الاضحی





عید بنائیں ذائقے دار

بینگز مایو ڈپ سوس سے ...

عید بنائیں ذائقے دار

بینگز مایو چپ سوس

Young's Mayo Chup Sauce

(اجزاء):

1 کپ:	بینگز مایو نیز
آدھا کپ:	کچپ
2 چمچ:	Hot Sauce
چوتھائی چائے کا چمچ:	دکنی سرچ (پسی ہوئی)

ترکیب:

تمام اجزاء کو بینگز مایو نیز میں اچھی طرح کس کر لیں۔ لیجے مایو چپ سوس تیار ہے
بینگز مایو چپ سوس کو تمام فرائیڈ آئٹمز مثلاً کچڑے، سو سے درج ذیل باربی کیو
کے ساتھ کھائیں۔



بینگز مایو تھائونڈ آئی لینڈ سوس

Young's Mayo Thousand Island Sauce

(اجزاء):

1 کپ:	بینگز مایو نیز
آدھی (باریک چاب کر لیں):	شہدہ سرچ
آدھی (باریک چاب کر لیں):	کاجر
آدھا چائے کا چمچ:	سفید سرچ (پاؤڈر)
2 کھانے کے چمچ:	ٹماٹر کچپ
2 کھانے کے چمچ:	سرکہ
1 کھانے کا چمچ:	چینی
2 کھانے کے چمچ:	پانی

ترکیب:

ایک باؤل میں بینگز مایو نیز کے ساتھ کاجر، شہدہ سرچ، ٹماٹر کچپ، سرکہ، چینی، سفید
سرچ (پاؤڈر) اور پانی شامل کر کے اچھی طرح کس کر لیں۔ لیجے مزید آٹھ ہزار ہینڈ آئی لینڈ
سوس تیار ہے۔ بینگز مایو نیز سے بنے غناؤں ہینڈ آئی لینڈ سوس کو تمام فرائیڈ اور باربی کیو
ڈشز کے ساتھ کھائیں اور عبد کا لطف دہا لیں۔



برسوں کا رشتہ سب سے سچا!



حکیم عبدالغفار آرفا

مکھنی بیف

اجزاء

500 گرام (مکھنی)	بیف
1/2 کپ	مکھن
1/2 کپ	ہفت اسٹاک
1/2 کپ	مکھنی کریم
1 عدد (پہن)	پیاز (2)
250 گرام (سائبر کھجور)	مشروم
2 کھانے کچھ	ٹماؤ پیسٹ
1/2 کپ	کارن ٹیڈر
سرنگ کے لیے	نورالز/پاسٹا

ترکیب

- تان اسٹاک چھین میں ڈھکا مکھن گرم کر کے بیف فراہم کریں۔
- دوسرے چھین میں مکھن گرم کر کے پیاز فراہم کریں۔
- مشروم ڈال کر نرم ہو جانے تک پکائیں۔
- بیف اسٹاک اور ٹماؤ پیسٹ ڈال کر ایل اے تک پکائیں۔
- اب کریم میں کارن ٹیڈر کس کر کے شامل کریں۔
- پھر بیف بھی شامل کریں اور 3-4 منٹ درمیانی آگ پر پکائیں۔
- تیار ہونے پر چھ لے سے اتار لیں۔
- نوڈلز/پاسٹا کے ساتھ سرو کریں۔



گرلڈ چوپس و بیجی ٹیلیبز

اجزاء

1 ٹکڑا	پائپ (تب)
1/2 کھانے کچھ	لیمن پیسٹ
1 کھانے کچھ	اپو پنہ (مٹاوا)
1 کھانے کچھ	ادلیو نکل
1 کھانے کچھ	لیمن زہبت
1 کھانے کچھ	نندورنی مصالحہ
2 کھانے کچھ	لیمن جوس
1/2 کھانے کچھ	ادرک پیسٹ
1/2 کھانے کچھ	شید
2 پائے کچھ	مکھنی کالی مرچ
2 عدد (خود ایل کر کے لیں)	آلو
1 کپ (ایل لیں)	مٹر
حسب ضرورت	مکھن
حسب ذائقہ	نمک

ترکیب

- ٹکڑا دوسرا مکھن گرم کر کے اس میں آلو اور مٹر فراہم کریں۔
- نمک اور کالی مرچ پاؤڈر کس کر کے اتار لیں۔
- چائیل کے علاوہ تمام اجزاء کس کر لیں۔
- پھر چائیل پر لگا کر 3-2 گھنٹے کے لیے پانی رہنے دیں۔
- پہلے سے گرم گرل فین میں اچھی طرح سے گرل کریں۔
- اس دوران مکھن سے برتن کر کے جا لیں۔
- سرنگ ٹرے میں فراہم شدہ آلو اور مٹر ڈالیں۔
- ادھر پائپیں رکھ کر سرو کریں۔





سیخ کباب

اجزاء

500 گرام :	فیم (بھ)
1 عدد (بچہ) :	پیاز
2-3 عدد (بچہ) :	برقی مرچ
1 کھانے کا چمچ :	زبرد پاؤڈر (ہلکا)
1/2 کھانے کا چمچ :	لہسن پست
1/2 کھانے کا چمچ :	ادریک پست
1/2 کپ :	برہ کریم
1/2 کپ :	برادھنیا (بچہ)
1 چائے کا چمچ :	نہیں زیت
1 چائے کا چمچ :	گرم سال پاؤڈر
1 چائے کا چمچ :	زبرد پاؤڈر
صاف لہو :	نمک
2 کھانے کے چمچ :	دھنیا پست اعلیٰ

ترکیب

- ہاتھوں کی مدد سے فیے میں روٹنڈز سوس کے علاوہ تمام اجزاء ملائی
- طرح کس کر لیں۔
- اب اس کچھڑک 2-3 گھنٹے کے لیے بفریجر میں رکھ دیں۔
- پھر تیل کر تیل و سکورڈ پر چڑھا لیں۔
- پہلے سے گرم کی ہوئی گرل میں کباب ڈالیں اور اسی طرح گرل کر لیں۔
- کباب تیار ہونے میں 7-8 منٹ درکار ہوں گے۔
- تیار ہونے پر روٹنڈز برہ پاؤڈر چھڑک کر سرو کریں۔



پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✧ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✧ ہر ای بُک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✧ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✧ سیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✧ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریخ
- ✧ ایڈ فری لنکس، لنکس کو میسے کمانے کے لئے شرٹک نہیں کیا جاتا
- ✧ ہر ای بُک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو مائیل لنک
- ✧ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بُک کا پرنٹ پریویو
- ✧ ہر پوسٹ کے ساتھ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✧ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریخ
- ✧ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✧ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✧ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

← ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

← ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library For Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



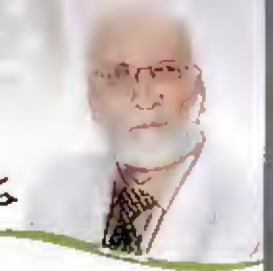
twitter.com/paksociety1

زبیدہ آپا واٹنگ سوپ
استعمال کرو
اور چھا جاؤ



Anfords
Values Life

WWW.PAKSOCIETY.COM



حکیم عبدالفتاح

بیف رین ڈینگ

Special
علاجی

ترکیب

- چارہ سرخ مرغ، اورک اور لہسن گراؤ کر کے پیسٹ بنا لیں۔
- گرم ذبح خانہ آئل میں یہ پیسٹ بھانپائی کریں۔
- بھراں میں دھنیا پاؤڈر، زرد پاؤڈر، بلدی اور رنگ کس کر دیا۔
- اب بیف، ککونٹ، ملک، مارچپی اور خندڑا سا پانی شامل کر کے ہلکی آگ پر ڈھک کر پکا لیں۔
- بیف ٹکڑاؤ، اگر ہوئی گاڑھی ہو جائے تو پھر لے سے اتار لیں۔
- نادر ہونے پر برے دھننے سے سجا کر سروس کریں۔

اجزاء

1 کلو	بون لیس بیف (کھون)
3 عدد (چوڑا)	فریش سرخ مرغ
2 عدد (چوڑا)	چارہ
2 عدد (چوڑا)	لہسن
2 چائے کے کچے	اورک (چوڑا)
2 چائے کے کچے	دھنیا پاؤڈر
2 چائے کے کچے	زرد پاؤڈر
1/2 چائے کچے	بلدی
1 کپ	ککونٹ، ملک
11 کچے کنگو	دارچینی
1/2 کپ	ذبح خانہ آئل
حسب ذائقہ	رنگ
کارنگ کے لیے	برادھنا

نیا اور پہلے سے بہتر

مالک گھی ایڈڈ کنگ آئل ملٹر لمیٹڈ

ذبح خانہ



ہر فورڈ میں ہر فورڈ میں

خوشیوں کو چاہیے...

مبارک
عید الفصحی

Enjoy Your Eid's
Appetizing Food,
Cooked in Darja Awal



نیا اور پہلے سے بہتر



ملک گھری اجلا کو کنگ آفل ملر انجینئرنگ

9km. Samundari Road, Faisalabad.
Tel: 041-2418112-15, Fax: 041-2418116

اسکندری کباب

زلی کے شہرہ ما (Bursa) کے مشہور مٹھیاں کباب

اجزاء

1 کلو :	ہینڈ فبہ
1 کپ :	ٹماٹو پیسٹ
1/4 کپ :	لہسن کا پوس
1/4 کپ :	دسی
1 کھانے کا چمچ :	مکئی سرخ سرخ
1 کھانے کا چمچ :	اڈرک بس پیسٹ
2 کھانے کے چمچ :	نئے ٹماٹوں
1 عدد (بڑا) :	پلاز
3-4 عدد (بڑا) :	برٹا سرخ
حسب ذائقہ :	نمک
فراہنگ کے لیے :	اولیو آئل

ترکیب

- آئل گرم کر کے اس میں اڈرک بس پیسٹ ساتھ کر دیں۔ پھر پلاز ڈال کر فروانی کر لیں۔ ٹماٹو پیسٹ ڈال کر بالائی طرف تک پکائیں۔
- اب ان کے سمیت تمام اجزاء ہینڈ میں شامل کر کے 2-3 گھنٹے کے لیے ریفریجریٹر میں رکھ دیں۔
- پھر نکال کر ٹیل اسکیورڈ پر چڑھا لیں۔
- بارہا کیو گرل گرم کر کے اس میں اسکیورڈ رکھیں۔
- گرل کرنے سے پہلے مائیڈنڈیل کرتے جائیں۔
- بارہو جائیں تو اسکیورڈ سے نکال لیں۔
- چن چن اولیو آئل گرم کر کے اس میں کباب پکے فراشی کر لیں۔
- سلاوا اور سس کے ساتھ گرم گرم سرور کریں۔

Special حکیم عبدالغفار آغا



Medora

Perfumed Talc

خوشبو کی دنیا کے 5 شگفتہ احساس



Joy



Pleasure



Season



Cherish



Passion

میڈورا پرفیوڈ ٹالک کی تازگی جگاتی خوشبوؤں سے ملے
آپ کو مہکتا، فریش احساس جو رہے دن بھر آپ کے ساتھ۔

MEDORA OF LONDON

WWW.FAKSOCIETY.COM



لذیذ اور صحت بخش



Pakistan Standards

With VITAMIN A & D

Atta-e-Noor

AR Processing Industries (Pvt) Ltd.

Factory:- Plot No. 154/1 & 154/2, Phase-V, Industrial Estate Hafai Haripur.

Pin: 0995-617476, 617047 Fax: 0995-617475

Email: arprocessing_pk9@yahoo.com Web: www.argroup.net.pk

WWW.PAKSOCIETY.COM



شان

شان بناسنی۔ کوک آئل

شان میں پکا ئیے شان سے کھا ئیے

شان بناسنی اور کوک آئل آپ کی ذیلی کو 30 سال سے صحت بخش زندگی کا اہل
میار ہیں کر رہے ہیں اور آپ کے کھانوں کی غذا بہت اور لذت کوور بالا کر رہے ہیں
شان بناسنی اور کوک آئل پر آپ کا پرسوں کا اعتماد ہی ہمارا اعزاز ہے



ISO 9001:2008 Product certified by
Certified Company P.S.Q.C.A



محبوب انٹر سٹریز (پرائیویٹ) لمیٹڈ

7-125-A، قلم جنوبی، نزدیکی، اسلام آباد، پاکستان
011-420-187-011، www.shanghoo.com



حکیم صاحب کا
دسترخوان



حکیم عبدالغفار آغا



پائے کری

ترکیب

- پائے اُبالنے کے لیے تمام اجزاء پانی میں شامل کر کے پریشرنگر میں درمیانی آگ پر پکا دیں۔
- تقریباً 40-45 منٹ کے لیے پکے دیں تاکہ پائے اچھی طرح گل جائیں۔
- پین میں آئل گرم کر کے ادروک ہین پیسٹ فرائی کریں۔
- پھر پیاز براؤن ہو جانے تک فرائی کریں۔
- نمائراور باقی تمام اجزاء ڈال کر اٹا پکائیں کہ آٹا چھوڑنے لگے۔
- پریشرنگر کو الٹ کر تیز آگ پر 4-5 منٹ کے لیے پائے جھونکیں۔
- پھر پیاز مصالحے میں ڈال کر 7-10 منٹ پکائیں۔
- تیار ہونے پر ہرے دھنپے اور مرچوں سے حاکر سرو کریں۔

الاجی	3 عدد
لوہک	3 عدد
فٹائر	3 عدد (لیڈ کر لیں)
ہرا دھنپا (ہڈ)	1 کھانے کا کچ
آٹا	4 کھانے کے کچ
دھنا	1 کپ
کالی مرچ پاؤڈر	1 چائے کا کچ
نریسہ	1 چائے کا کچ
دھنیا پاؤڈر	1 چائے کا کچ
سرخ مرچ پاؤڈر	1-2 چائے کے کچ
ادروک ہین پیسٹ	2 چائے کے کچ
گرم مصالحہ پاؤڈر	1 1/2 چائے کا کچ
ہلدی	1/2 چائے کا کچ
نمک	حسب ذائقہ

اجزاء اُبالنے کے لیے

پائے (ہب)	12 عدد
پانی	2 لیٹر
آٹا	1 کھانے کا کچ
ادروک پیسٹ	1 چائے کا کچ
ہین پیسٹ	1 چائے کا کچ
نمک	1 چائے کا کچ
کالی مرچ پاؤڈر	1/2 چائے کا کچ
تیز پات	1 عدد
پیاز	1 عدد (ہڈ)
مصالحے کے لیے	
پیاز	2 عدد (ہڈ)
دارچینی	1 کچھ کا ٹکڑا
برسی مرچ	2-3 عدد



**NEW
ARRIVAL
2014-2015**

PAK SOCIETY.COM
**SONICA®
GOLD**

ایک پرسکون احساس

Marigold Chair



since **1978**



**M.A. INTERNATIONAL
PLASTIC IND. (PVT.) LTD.**

Head Office & Works:

G.T. Road, Near Pindi By Pass, Gujranwala - Pakistan,

Tel: +92 55 3891005-9 (5 Lines)

Fax: +92 55 3890471

E-mail: sonica.industry@gmail.com

Website: www.sonica.com.pk

WWW.PAKSOCIETY.COM

Dips & Sauces

یوگرت ڈپ

اجزاء

2 کمانے کچ	ماچیز
2 کمانے کچ	پانی
1 کپ	دہی
1/2 عدد (کنٹینر)	برکائیاز
1 پائے کچ	اولیوئل
1/2 پائے کچ	لہسن پیسٹ
1/2 پائے کچ	پودینہ (کنٹینر)
1/2 پائے کچ	زیرہ (کنٹینر)
1/2 پائے کچ	نمک

ترکیب

- دہی مایو اور پانی اچھی طرح پھینیں۔
- اب باقی اجزاء ڈال کر بلینڈ کر لیں۔
- فریج میں باندھ کر رکھیں۔

اجزاء

1/2 مٹھی (ہری)	برادھنبا
1/2 مٹھی (ہری)	پودینہ
3-4 عدد (ہری)	برن مرچ
2-3 جوے	لہسن
1/2 پائے کچ	زیرہ
1 پائے کچ	بائے مصالحہ
1 کمانے کچ	اولیوئل
حسب ذائقہ	نمک

ترکیب

- تمام اجزاء اکٹھے کر اشد کر لیں۔
- سرکہ نمک پاؤں میں نکال کر فریج میں سرد کریں۔

منٹ سوس



شمع زندگی کی



With Vitamin A, D & E

Crystal Clear, Light & Easy to Digest

Reduce Risk of Heart Diseases



ASSOCIATED INDUSTRIES LIMITED INDUSTRIAL AREA AMANGARH, ROYALSHERA
ISO 9001:2008, ISO 14001:2004, ISO 22000:2005 CERTIFIED COMPANY

Associated Industries Limited

WWW.PAKSOCIETY.COM

مینگو ایپری کات سوں

اجزاء

نمک تو بانی :	3 عدد
آم :	1 عدد
سرخ سرخ (کچی ہوئی) :	3 عدد
لبہاں کارش :	2 کھانے کے چمچ
ہرا، صنیا (ہ) :	2 چائے کے چمچ
شہد :	2 چائے کے چمچ
زیرہ (مٹا) :	1 چائے کا چمچ
اورک (مٹا) :	1 چائے کا چمچ
اونگ (مٹا) :	1 چائے کا چمچ
ڈنل :	1 کھانے کا چمچ

ترکیب

- تو بانی کو نیم گرم پانی میں بخورانی دیر بھگوئے رکھیں۔
- آم ٹھیک کر پوپ کر بن اور غسلی نکال دیں۔
- بن میں آئل گرم کر کے اورک پانا سافرائی کر بن۔
- اب آم اور غوبانی ڈال کر نرم ہو جانے تک پکا لیں۔
- پھر پانی قوام آتا تو زوال کر سوس گڑھی ہونے تک پکا لیں۔
- چمچ کی مدد سے پیش کرنے چاہئیں۔
- خار ہونے پر چوتھے سے استار لیں۔
- چاہیں تو بلینڈ کر لیں پانی ہی سرکہ بن۔

پیچ ڈپ

اجزاء

آزہ :	300 گرام
لہسن پیسٹ :	1 چائے کا چمچ
اورک پیسٹ :	1 چائے کا چمچ
سفید سرخ پاؤڈر :	1/2 چائے کا چمچ
لبہاں کارش :	1 کھانے کا چمچ
چٹنی :	1 کھانے کا چمچ
ریڈ جلیفیکس :	1/2 چائے کا چمچ
سوپا سون :	1 کھانے کا چمچ
آئل :	1 کھانے کا چمچ
نمک :	حسب ذائقہ

ترکیب

- غسلی ڈال کر آزہ چپ کر لیں۔
- سفید سرخ میں آئل گرم کر کے اورک پیسٹ فراٹا کر بن۔
- اب آزہ ڈال کر پکا لیں۔
- لبہاں کارش، سفید سرخ پاؤڈر اور چٹنی کس کے چمچ سے پیش کرنے ہونے چاہئیں۔
- ہر اکب پانی ڈال کر آزہ نرم ہو جانے تک پکا لیں۔ پھر اتار کر ٹھنڈا کر کے بلینڈ کر لیں۔
- پھر نیم ڈال کر سوپا سون اور ریڈ جلیفیکس ڈال کر مزید 3-5 منٹ پکا لیں۔
- سرکہ، آنا، جیو، ہارک، ریڈ جلیفیکس، سب اکبر کر...



تبت

سرد و خشک موسم میں اپنی
جلد کو دیجئے بھرپور تحفظ



تبت کولڈ کریم

تبت کولڈ کریم سرد اور خشک موسم میں جلد کو رکے
پن سے محفوظ رکھے۔ اس کا باقاعدہ استعمال جلد
کو تروتازہ اور نرم و ملائم بنائے۔



تبت خنی لوشن

تبت خنی لوشن جلد کو نرم، ملائم اور شگفتہ بنائے۔ اس
میں شامل وٹامن ای، شہد اور روغن بادام جلد کی قدرتی
نی برقرار رکھیں اور اسے بنائے دکاش اور خوبصورت۔

تبت کولڈ کریم اور تبت خنی لوشن - جلد کے لئے سب سے بہتر

Nadia Hussain

باکمال، پاکستان فیشن انڈسٹری کی ٹاپ ماڈلز میں ہوتا ہے۔ نادیہ نہ صرف کامیاب ماڈل بلکہ ایکٹریس، ہوسٹ، بڑا کنزرو میک اپ آرٹسٹ اور ڈیجیٹل بھی ہیں۔ ان کے بغیر فیشن انڈسٹری کا تصور کچھ اجہرا سا معلوم ہوتا ہے۔ نادیہ کی شہرت نے اس فلموں کی بھی فہمی کی کہ شادی شدہ خواتین فیشن انڈسٹری میں کامیاب نہیں ہو سکتیں۔ پرکشش مسکراہٹ اور سروفاہمت کے ساتھ نادیہ کمرے کے پچھے بھی اپنی شگفتہ شخصیت کی بدولت مشہور و معروف ہیں۔ ان سے کی گئی گفتگو پیش خدمت ہے۔

شیف آؤشیل: اپنی ابتدائی زندگی کے بارے میں کچھ بتائیں؟

نادیہ حسین: میری پیدائش لندن کی ہے۔ اسکولنگ لیکن ہاؤس اسکول سسٹم سے کی۔ ناظم جناح ڈیپارٹمنٹ کالج سے ڈیپٹ ہوئی۔

شیف آؤشیل: لوگ آپ کو ڈیپٹ کے بجائے ماڈل کے طور پر جانتے ہیں۔

نادیہ حسین: (مسکراتے ہوئے) جی ہاں۔ میں نے کبھی سوچا بھی نہیں تھا کہ ماڈل بنوں گی۔

اگر میں ڈیپٹ نہ ہوتی تو سائنس کی کس اور شاخ سے وابستہ ہوتی؟

شیف آؤشیل: ڈیپٹ میں آپ کی کون سی خوبی بہت کام آئی؟

نادیہ حسین: میرا روزانہ جو کہ 5، 10 ہے۔

شیف آؤشیل: آپ کی پیدائش لندن کی ہے۔ پاکستان میں رہنا زبردستی ہے یا ہاں؟

نادیہ حسین: مجھے یورپ میں رہنا زیادہ اچھا لگتا ہے۔ پاکستان سے بہت کچھ ملے اس لیے پاکستان سب سے پہلا ہے۔

شیف آؤشیل: شو بزنس کرنے پر فیملی کا ریسپانس کیا تھا؟

نادیہ حسین: میرے والدین اور شو بزنس ہوسٹ میری تعلیم پر اصرار فرماتے تھے۔ میں اپنی والدہ کی بہت زیادہ احسان مند ہوں۔ ماں باپ کا رشتہ ایسا ہے جس پر آپ سب سے زیادہ بھروسہ کر سکتے ہیں۔

شیف آؤشیل: آپ کے شو بزنس کے ساتھ تعاون کرنے ہیں؟

نادیہ حسین: بہت زیادہ۔ کیریئر کے آغاز میں میں میری شادی ہو گئی تھی۔ میرا شادی ہونے کے بعد ماڈل میں جوشاہی کے بعد بھی کامیاب ہیں۔ میں نے ثابت کیا کہ شادی شدہ ماڈل بھی کامیاب ہو سکتی ہیں۔

شیف آؤشیل: عام طور پر ماڈلز شادی سے خوفزدہ رہتی ہیں۔

نادیہ حسین: میرے معاملے میں ایسی کوئی بات نہیں۔ میں نے شو بزنس کو اپنی کیریئر کے ابتدائی سالوں میں ہی شادی کر لی تھی۔ شادی شدہ زندگی کو کبھی ہیشدر نہیں رکھا۔ میرے ذہن بچے بھی تھا۔

شیف آؤشیل: گھر اور کام کو ساتھ ساتھ چلانا مشکل نہیں لگتا؟

نادیہ حسین: جیسے میری بات بڑھ رہی ہیں، لیکن مشکلات بھی نہیں آ رہی ہیں۔ کوشش ہوتی



میں نے ثابت کیا کہ شادی شدہ ماڈل بھی کامیاب ہو سکتی ہیں



White Rose®

Hair Removal
with Skin Whitening Agent
& Aloe Vera
Extracts

جلداتی سوفٹ پیچ
— مو ہٹانے والا



نادیہ حسین: سب خواہشات پوری ہوئیں۔ اللہ کا شکر ہے کہ جو

چاہا، پایا۔

شیف آئٹل: آپ کا ستارہ؟

نادیہ حسین: جدی (Capricorn)۔ تاریخ پیدائش

11 جنوری ہے۔

شیف آئٹل: کوئی کنگ کرتی ہیں؟

نادیہ حسین: نہیں۔ کوئی کنگ کا شوق نہیں ہے۔

شیف آئٹل: پسندیدہ کھانا؟

نادیہ حسین: جو کھانے کو دل کرے، کھا لیتی ہوں۔ زیادہ دیکھیں

کھاتی کیوں کہ نفس کا خیال رکھنا پڑتا ہے۔

شیف آئٹل: پسندیدہ ڈیزائنرز؟

نادیہ حسین: ہمارے ڈیزائنرز اچھا کام کر رہے ہیں۔ ہر

ڈیزائنر اپنی کسانہ خوبی کا وجہ سے پسند ہے۔

شیف آئٹل: کیا محل کا اس کی خواتین آپ کے سیلون کے

ٹیکسٹ آؤٹ کر سکتی ہیں؟

نادیہ حسین: جی ہاں! ہمارے ٹیکسٹ بہت مناسب ہیں۔ میں

تمام خواتین سے کیوں گی کہ وہ ایک بار

ہے کہ وہ ان کو مناسب وقت ملے۔

شیف آئٹل: آج کل آپ کی کیا مصروفیات ہیں؟

نادیہ حسین: شوٹس کے علاوہ میں ڈیزائننگ پر کام کر

رہی ہوں۔ اپنا سیلون اور ڈیزائننگ ٹیبلنگ بھی چلا رہی ہوں۔ سیلون کو

زیادہ وقت دینا پڑتا ہے۔

شیف آئٹل: شہرت کیسے لگتی ہے؟

نادیہ حسین: اچھی لگتی ہے۔ اس بات کو انجائے کرتی ہوں کہ

میں ایک سٹیئرٹی ہوں۔ یہ ہمارے فیئر فیس جن کی بدولت ہم

استادز بیٹے ہیں۔ لوگ آپ کو سراہیں، آپ کو آئیڈل مگر کریں تو

اچھا لگتا ہے۔

شیف آئٹل: پاکستان فیشن انڈسٹری کی ترقی سے مطمئن ہیں؟

نادیہ حسین: ہماری فیشن انڈسٹری کافی تیزی سے ترقی کی راہ پر

گامزن ہے۔ پہلے لوگ یہ فیئلڈ جوائن کرنے سے کتراتے تھے۔

اب تعلیم یافتہ لوگ اس کا حصہ بن رہے ہیں۔ بین اس کی اصل

کامیابی ہے۔

شیف آئٹل: فیشن کو کس نظر سے دیکھتی ہیں؟

نادیہ حسین: فیشن وقت کے ساتھ ساتھ بدلتا رہتا ہے۔ فیشن

دنت کی ضرورت تو ہے لیکن یہ بھی حقیقت ہے کہ ہر جگہ آپ فیشن کو

فونوئیں کر سکتے۔ پاکستان میں فیشن کے ساتھ ساتھ یہاں کے

روایتی پہناوے بھی مقبول ہیں۔

پہلے لوگ یہ فیئلڈ جوائن کرنے سے کتراتے تھے۔

اب تعلیم یافتہ لوگ اس کا حصہ بن رہے ہیں

شیف آئٹل: آپ کے نزدیک "خوشی" کیا ہے؟

نادیہ حسین: آج کل کے دور میں آپ کی سب ضروریات

پوری ہو جائیں، یہی خوشی ہے۔

شیف آئٹل: دن کا آغاز کیسے کرتی ہیں؟

نادیہ حسین: صبح بچوں کو تیار کر کے سکول بھیجتا ہوتا ہے، اسی سے

آغاز ہوتا ہے۔

شیف آئٹل: ڈریسنگ میں کن باتوں کا خیال رکھتی ہیں؟

نادیہ حسین: موقع محل کے مطابق ڈریسنگ کرتی ہوں۔

شیف آئٹل: آپ کے دل کے نزدیک کون لوگ ہیں؟

نادیہ حسین: میرے شوہر جو میرے بہترین دوست بھی ہیں،

میرے دل کے بہت قریب ہیں۔ میری فیملی اور کچھ اچھے دوست

میری زندگی کا اثاثہ ہیں۔

شیف آئٹل: موسیقی دیکھتی ہیں؟

نادیہ حسین: انکسٹ موسیقی شوق سے دیکھتی ہوں۔ Sound

of Music of پسندیدہ فلم ہے۔

شیف آئٹل: کوئی خواہش جو پوری نہ ہوئی ہو؟

124



FACE FRESH

Beauty Cream



جو فیس فریش
وہی بیوٹی فل



PCSI نے تصدیق شدہ پاکستان کی پہلی اور واحد کمپنی ہے جس نے ICS Pakistan سے کئی تصدیق شدہ ہے۔



برج میزان Libra

24 ستمبر تا 23 اکتوبر

آپ کی طرح کامیابیل کو اپنی جانب کھینچ لیں گے

شخصیات

سرستھاند خان، مولانا مودودی، اختر ارمین، آسکر وائلز، لٹا، ٹیکسٹر، ایچ بی پی، جی ایم ای، ریکھا، رینا خان۔

خصوصیات

برج میزان ساتواں برج ہے۔ یہ ایک دلچسپ، باشعور اور متاثرہ برج ہے جسے زہرہ اور ساتویں گھر کے معاملات سے منسوب کیا جاتا ہے۔ میزان افراد کی شخصیت بہت پرکشش اور منفرد ہوتی ہے۔ یہ دلوں کے ساتھ ساتھ زہنوں پر بھی حکمرانی کرتے ہیں اور اس کے لیے وہ طاقت کا مظاہرہ نہیں کرتے بلکہ بھلا اپنی مسکراہٹ سے کام لیتے ہیں۔ یہ دوسروں کی زندگی میں انقلاب لانے کا سبب بنتے ہیں۔ جنگ سے نفرت اور اس سے محبت کے باعث آپ انہیں پیار، اکن دوستی اور محبت کا شیر کبہ سکتے ہیں۔

برج میزان کا نشان ترازو ہے جو تمام برج میں واحد غیر متحرک اور ساکن شے ہے۔ ترازو توازن کا مظہر ہے۔ اسی لیے میزان افراد ہر وقت توازن قائم رکھنے کی کوشش میں مصروف رہتے ہیں۔ لوگوں کو ایک دوسرے کے قریب لانے کے لیے ان کے درمیان شلوک و شبہات اور ناخوشیاں دور کرنے کی سعی کرتے ہیں۔ ان کی طبیعت میں عجیب سی دوڑتی پانی جاتی ہے یعنی ابھی بہت خوش ہیں تو اگلے ہی لمحے اچانک بغیر کسی وجہ کے اداسیوں اور غموں میں ڈوب جاتے ہیں۔ یہ فنکارانہ صلاحیتوں کے مالک، منتظمی، تجسس، ذہین اور دور اندیش ہوتے ہیں۔

اگلے بارہ ماہ

میزان افراد کے لیے اگلے بارہ ماہ بے حد اہم دکھائی دے رہے ہیں۔ اس سال ان کی زندگی میں بہت سی بنیادی اور مثبت تبدیلیاں متوقع ہیں۔ پہلی اہم بات تو یہ کہ دسمبر کے آخر سے ہی ان میں ذہنی بالیدگی کے دور کا آغاز ہوگا۔ یوں جیسے کوئی طالب علم انجمن اے کے بعد پی ایچ ڈی کرنا شروع کر دے۔ ایک ذہنی دور کا کامیاب اختتام اور دوسرے کا پر امید آغاز دکھائی دے رہا ہے۔ آج تک اگر آپ مضامین لکھتے رہے ہیں تو اب سے کہیں لکھنا شروع کر دیں گے۔ ابھی تک آپ نے خود کو دنیا والوں کے سامنے پیش کرنا سیکھا ہے۔ اب آپ اپنا واضح پیغام بکھجائیں۔ ایسے مشکل حالات سے بھی گزر چکے ہیں کہ جب آپ کی عزت نفس کو نہیں پہنچائی گئی۔ آپ کو خاموش رہ کر صبر سے سہر جانی رکھنا پڑا۔ انہی تجربات نے آپ کی شخصیت کو مزید نکھار دیا ہے۔ آپ اپنے آپ اور اپنی ضرورتوں کو کچھ سمجھ چکے ہیں۔ آپ کی منزل آپ کی نظروں کے سامنے ہے۔ آپ جانتے ہیں کہ آپ کو کیا

چاہیے۔

اگلے بارہ ماہ میں خاص طور پر 2015ء کے آغاز کے ساتھ ہی، آپ ایک نئے سفر کا آغاز کریں گے۔ یہ ایک ایسا سفر ہے جہاں آپ کی شخصیت ایک نئے روپ میں دنیا کے سامنے آئے گی۔ یہ روپ پہلے سے بہت بہتر، مضبوط اور خوب صورت ہے۔ آپ کی ٹیکنیٹ کی طرح کامیابیل کو اپنی جانب کھینچ لیں گے۔ آپ کی خواہشات کے بعد وگدے پوری ہوتی شروع ہوں گی۔ بہتر تو یہ ہے کہ کوئی خاص اہم یا طویل المیعاد منصوبہ بندی نہ کریں۔ ابھی بہت کھینچنا اور کھینچنا ہی ہے۔ کیونکہ ابھی تبدیلیاں بھی ہیں جو ابھی ظاہر ہوئی ہیں۔ ان پر توجہ مرکوز نہ کریں۔

آپ کے گھریلو معاملات دیے تو ایک خاص ذکر پر چلتے رہیں گے لیکن آپ کے اندر کی "ظلمت" اور "سلاش" قائم رہے گی۔ آپ کو محسوس ہوتا ہے کہ گھر میں جیسے کچھ بھی ہے، کہیں کسی بہتری کی

نشان :	ترازو
عنصر :	ہوا
حاکم سیارہ :	زہرہ
سعد رنگ :	سفید، ارغوانی
مبارک دن :	جمعہ
منسوب حروف :	ر، و، ط
موافق چتر :	اوپن
دوستی :	جوزا، دلو
ناموافق برج :	سرطان، جدی
محبت :	حمل
کاروبار :	عقرب
روحانیت :	جوزا

منجائش ہے یا گھر گھر کی مٹائی مکمل نہیں ہے۔ ایسا کچھ ہے جو آپ کو بے چین کیے رکھتا ہے۔ یہ نہ دکھائی اور نہ ہی سمجھ دے والی غلطی آپ کی جان نہیں چھوڑے گی۔

آپ نے اپنا ایک خیالی دنیا بسا رکھا ہے، جس کے اپنے ہی کردار اور واقعات ہیں۔ یہ خیالی دنیا آپ کو بہت عزیز ہے۔ اس کا تقویر آپ کو سمجھنے کیے رکھتا ہے۔ اتنی احتیاط ضرور کریں کہ آپ کی یہ خیالی دنیا حقیقی دنیا کے کرداروں پر اثر انداز نہ ہو۔

میزان افراد کو آنے والے سال میں اپنے ذہن کا بہت خیال رکھنا ہوگا۔ صحت کے حوالے سے کچھ مسائل دکھائی دے رہے ہیں۔ اپنی صحت پر خاص توجہ دیجیے گا۔ یہ یاد رکھیں کہ اگر آپ کے پاؤں ٹھیک رہیں گے تو باقی صحت بھی ٹھیک رہے گی۔ اگلے سال میزان افراد کی ایک خاص اور بہت بڑی خواہش پوری ہوتی دکھائی دے رہی ہے۔ یہ وقت مابین اگست 2015ء کے آگے پیچھے ہو سکتا ہے۔

پہلے سے کہیں زیادہ موثر۔ زیادہ بہتر

بلیک روز میئر ٹانک

بالوں کے قدرتی نکھار کیلئے
ایک فارمورلے میئر پانچ کلا لائٹ

5

بالوں کو دوگنا مضبوط بنائے

2X

دو شاخہ بالوں کو صحت مند بنا کر۔ طاقت بخشنے

⚡

وٹامن ای کی بدولت
بالوں میں ریشمی احساس کا اضافہ کرے

E

نباتاتی قدرتی غذائیت سے سنوارے

🌱

بالوں کے رُوکھے پن اور الجھن سے
ہمیشہ کیلئے نجات

frizz

بالوں کی چمک اور نکھار کیلئے میئر ٹانک کا استعمال یقینی بنائیں
کیونکہ یہ بالوں کا فطری سچا محافظ ہے



Stay connected for hair care solution
www.facebook.com/blackrosehaircare



14





WWW.PAKSOCIETY.COM

T U N E

DERMO-EXPERTIES

For all skin

Multi functional, mega results
Gel simultaneous skin bleach &
skin polishing required
after skin bleach



Contact # 0332 5298557
www.tune.com.pk
tunepak@gmail.com



No Rashes
No Irritation
Cool Sensation
3G Formulation
Swift & Glitter
Bleach & Skin Polish

TUNE

COOL BLEACH

WWW.PAKSOCIETY.COM

ڈیو وائٹنگ کریم

رنگ گورا کرنے والی جدید، حیرت انگیز کریم جو
آپ کے چہرے سے کیل، مہاسے، چھائیاں، داغ، بچے جھریاں
اور آنکھوں کے گرد سیاہ جلتے ختم کر کے آپ کو بے داغی خوبصورتی

Due®

Whitening Cream

گوری بے داغ نکھری رنگت کے لئے

UV Filters
Vitamins
Natural
Fruit
Extracts

جب ہے ڈیو۔۔۔ تو کچھ اور کیوں؟



Due®

MARKS NIL CREAM

کیا مہاسے پھیلیاں
اور
یہ حلقوں کا اصل خاتمہ



جب ہے ڈیو۔۔۔

تو کچھ اور کیوں؟





شاید اب

آپ کے لیے یہ ضروری تھی ہے۔

دلو Aquarius (21 جنوری تا 19 فروری)

اس ماہ آپ کی زندگی کے دو نمائندہ "کمیریکر" اور مالی معاملات "اہم رہیں گے۔ ان دونوں

معاملات میں احتیاط اور تاخیر سے کام لیں۔ بچنے بچنی (اہم پر) پھینکنا ملوثی کر سکتے ہیں، کر دیں۔ اس ماہ جب کہ تمام بروج کے معاملات گردش میں ہیں، آپ کے حالات خاصے مثبت رہیں گے۔ نیم اور نعلی مہر کو ساتھ لے کر چٹائی کو خوش کریں۔ اگرچہ ملوثی کی بنا پر دے تو کریں۔ دینے بھی آپ کے لیے یہ دن ایسے ہیں کہ جب آپ کو آگے بڑھنے کی بجائے گزشتہ تمام وقار اور فضلوں پر نظر ڈالنی کرنی چاہیے۔ بہت واضح امکان دکھائی دیتا ہے کہ آپ کی ملاقات کسی ستارے اور مہر میں دوست یا محبوب سے ہو جائے گی۔ یہ ایک خوب صورت اتفاق بھی ہو سکتا ہے۔ اس ماہ دیگر مہر لگ رہے ہیں۔ 18 اکتوبر کا چاند گرہن آپ کو غیر متوقع یا غیر معمولی جذبات، خیالات اور نظریات سے متاثر کر سکتا ہے۔ جن کے باعث آپ کے حالیہ خیالات اور نظریات اپنا ایک تبدیلی کا شکار ہو سکتے ہیں۔ یہ اثرات اگلے چھ ماہ تک چلنے دکھائی دے رہے ہیں۔ اتحاد حیان رہے کہ خود کو کوئی آندھیں کا شکار نہ ہونے دیں۔ یہ اثرات آپ کو حقیقی دنیا سے دور بھی کر سکتے ہیں۔ 23 اکتوبر کا سورج گرہن آپ کے کاروبار کے خانے میں لگ رہا ہے، اس کے زیر اثر آپ کے لیے بہتری اور درستی کے حالات پیدا ہو سکتے ہیں۔ واضح امکان ہے کہ آپ اپنی آج تک کی جدوجہد کا ثمر حاصل کر سکیں گے۔

حوت Pisces (20 فروری تا 18 مارچ)

حوت افراد کا ذہن اس ماہ اپنی معاشی حالت کے بارے سوچنا دکھائی دے رہا ہے۔ آپ کے سوچنے کا انداز خاصا اچھا ہو گا رہا ہے۔ آپ کی سوچ کا مرکز ایسا ہے کہ جس کے بارے میں کبھی کو بھی زیادہ معلوم نہیں۔ آپ سمجھ رہے ہیں لیکن سمجھا نہیں پا رہے۔ اس اور دیگر مہر لگ رہی ہیں۔ آٹھ اکتوبر کا گرہن آپ کے دوسرے گھر یعنی خزانہ میں لگے گا۔ اس گرہن کے اثرات اچھے چھ ماہ تک رہیں گے۔ خزانہ مال سے وابستہ معاملات پر توجہ رکھیے گا۔ بنیادی بات "ملکیت" کی ہے۔ جو آپ کا بے دست مکمل حفاظت سے رکھیں۔ اس گرہن کے زیر اثر آپ کے ذہن میں بہت کچھ بدل سکتا ہے۔ آپ آج تک کیسے بیان کرتے یا مسائل کو کس نظر سے دیکھتے تھے، اب اس سوچ میں بہت حد تک تبدیلی آئے گی۔ آپ نہ صرف خائف بلکہ آؤٹ آف دی باکس سوچنا شروع کریں گے۔ آپ کے اندر کی بات سے تبدیلی کی لہر سی تھی۔ اب اگلے چھ ماہ میں یہ تبدیلی کی لہر کرساٹے آجائے گی۔ 23 اکتوبر کا سورج گرہن بھی آپ کے نظریات پر اثر انداز ہو رہا ہے۔ اسی لیے یہ بات کہہ رہی ہوں کہ حوت افراد میں تبدیلی کے دور سے گزر رہے تھے، وہ اب مکمل ہو جائے گا۔

اگلے چھ ماہ جاری رہیں گے۔ یہ گرہن آپ کے اپنے ہی برج میں لگ رہا ہے۔ اس کے اثرات کچھ اس نوعیت کے ہیں کہ آپ کی شخصیت، حالات اور خیالات میں جذباتی اور مثبت تبدیلیاں رونگیں گی۔ آپ ایک نئے انداز سے دنیا کے سامنے آئیں گے۔

قوس Sagittarius (23 نومبر تا 22 دسمبر)

بھوی طور پر یہ ایک تیز اور گہما گہما سے بھرپور مہینا ہے۔ قوس افراد ان دنوں موٹل سرگرمیوں میں مصروف دکھائی دے رہے ہیں۔ ان سرگرمیوں کا مثبت اثر آپ کے کاروبار اور دیگر مہر پر بھی دکھائی دے رہا ہے۔ اس میں ہول میں آپ کو اپنے لوگ بھی ملیں گے جو آپ کے لیے بہت نامہ و منہ کاٹتے ہو سکتے ہیں۔ قوس افراد کی زندگی میں اس ماہ ذہنی سرگرمیوں کے ساتھ ساتھ روحانیت بھی دکھائی دیتی ہے۔ لگ بھگ آپ کے لیے اکتوبر اس برس کا سب سے زیادہ روحانی مہینا ہے۔ اس ماہ کی شرمیلی ماہ ماہ تھکے والے دور گرہن ہیں۔ دونوں کے اثرات آپ پر خاصے گہرے نظر آتے ہیں۔ 18 اکتوبر کا چاند گرہن آپ کی توجہ آپ سے کم تر لوگوں اور اولاد کی جانب مبذول کر دیتا نظر آتا ہے۔ آپ ان کے لیے کچھ اہم بات لگ بھی کر سکتے ہیں۔ اس ماہ شرمیل ہونے والا یہ سلسلہ اگلے چھ ماہ تک چلا گا۔

اس دوران وہ تمام لوگ جو آپ سے کم نہیں، آپ کی زندگی میں اہم کردار ادا کریں گے۔ چاند گرہن کا دورانیہ آپ کے لیے بہتر اور کچھ کمیشن کے حوالے سے مددگار ہے۔ لہذا سفر کا دورانیہ ملوثی کریں۔ 23 اکتوبر کا سورج گرہن آپ کے 12 ویں یعنی روایت اور لاشد کے گھر میں لگ رہا ہے۔ یہ اگلے چھ ماہ تک آپ کو پارا نارمل کو phenomena کی جانب متوجہ کر سکتا ہے۔ ماضی کی غلطیوں اور غلطیوں کی پچاسی کر سکیں گے۔ اس کے علاوہ آپ کی ملاقات ایسے لوگوں سے ہوتی نظر آتی ہے جو آپ کے خیالات اور نظریات پر اثر انداز ہو سکتے ہیں۔ اگلے ارادہ میں آپ ایک ایسے دور سے گزریں گے جہاں آپ کے خیالات اور نظریات تیزی سے بدلنے لگیں گے۔

جذو Capricorn (20 دسمبر تا 18 جنوری)

آپ کے لیے یہ معاشی استحکم کا مہینا ہے۔ آپ کے پونڈیشن تیزی سے کامیاب ہو سکتے ہیں۔ تاخیر اور رکاوٹیں دور ہوں گی اور نئے مواقع دستیاب ہوں گے۔ اس ماہ 2 اکتوبر لگ رہے ہیں۔ پہلا چاند گرہن آپ کے گھر، گھر، گھر، حالات اور گھر کے افراد کے ساتھ تعلقات کو متاثر کر سکتا ہے۔ چاہتے نہ چاہتے، آپ کو ان مسائل کو گھر پر لایا ہوگی۔ اگلے چھ ماہ میں دکھائی دے رہا ہے کہ آپ کی توجہ بزرگوں اور مہر میں آپ سے بڑے لوگوں کی جانب مرکوز رہے گی۔ ان کی جانب سے غیر معمولی حساسیت کا مظاہرہ دکھائی دے رہا ہے۔ آپ کو وہ بیان رکھنا ہوگا کہ آپ کے منہ سے نکلتی باتوں کا اچھا خاصا نتیجہ بن سکتا ہے۔ صبر و تحمل سے کام لیں۔ دوسرے تمام مسائل حل کرنے کی کوشش کریں کیوں کہ آپ کے پاس کوئی دوسرا اور بھڑا آپشن بھی دکھائی نہیں دے رہا۔ 23 اکتوبر کا سورج گرہن آپ کے 11 ویں گھر میں لگ رہا ہے۔ اس کا بنیادی تعلق امیدوں، دوستوں اور منصوبہ بندی سے ہے۔ ان دنوں آپ کو اپنی عموئی زندگی اور کام کی رفتار کو کم کرنا ہوگا۔ کوشش کریں کہ اکتوبر کا مہینا بہت آہستہ رفتار سے گزریں۔ ہر فیصلہ بہت سوچ سمجھ کر کریں۔ کئی بار دیکھ کر سوچیں۔ اس ماہ انہی بہت سی خالہ نم یاں پیدا ہونے کا امکان ہے جن کا تعلق آپ کے قریبی دوستوں اور دوستوں سے ہے۔ اس سے آپ ذہنی طور پر لگ بھی آ سکتے ہیں لیکن

کام سے کیوں کہ آپ کے گھر کے افراد ذہنی بچوں کی طرح اکیلے کر رہے ہیں۔ یہ توجہ کی بات سمجھنے کی کوشش کر رہا ہے اور ذہنی صحت سے بچنے کے لیے تیار ہے۔ لہذا آپ کو ایک زہریلی طرح فرائض ادا کرنا ہوں گے۔ میرا مشورہ ہے کہ کسی کی طرف داری نہ کریں اور نہ ہی کسی کی پارٹی کو حصہ نہیں۔ حالیہ چھ مہینوں میں ہاضمی کے مسئلہ نہتے کیا پر پچھائیاں بھی دکھائی دیتی ہیں۔ اس ماہ 8 اکتوبر کا چاند گرہن آپ پر کچھ زیادہ اثرات مرتب نہیں کر رہا۔ ولایت آپ کو ملاخیز میں موصول ہو سکتی ہیں۔ ہرگز کو دوبارہ خسرو نہیں کیوں کہ واضح طور پر لگ رہا ہے کہ آپ کو خلا اظہامات موصول ہو رہی ہیں۔ 23 اکتوبر کا سورج گرہن آپ کی کچھ کمیشن کو متاثر کر رہا ہے۔ غیر متوقع حالات کا سامنا ہو سکتا ہے۔ اپنے دنیا کا بیک اپ رکھیں۔ جو بھی خط و کتابت ہو، احتیاط سے کریں۔ ملنے والے کو بھی جانے والی اطلاعات بارے سے گھڑم کر سکیں کہ آیا درست ہے یا نہیں۔ یہ بھی خیال رکھیں کہ آپ کی باتوں کا ایسا مٹاؤ نہیں ہوگا کہ سب بے خبر ہیں۔ سب افراد کے لیے یہ مالی معاملات کے حوالے سے بہترین ہے۔

میزان Libra (24 ستمبر تا 23 اکتوبر)

اس ماہ آپ کے لیے یہ بنا و مسودہ دیت دکھائی دے رہی ہے۔ میزان افراد کے لیے یہ خاصا کامیاب اور مثبت مہینا ہے۔ اس ماہ 2 گرہن لگ رہے ہیں۔ آپ کی ذات، معاشی حالت اور بہت ان گرہنوں کے زیر اثر آ سکتی ہے۔ یہ تینوں ملاقات کے بعد دیگرے آپ کی توجہ کا مرکز رہیں گے۔ آپ کو توجہ دینا ہوگا کہ کوئی بات یا تفصیل نظر انداز نہ ہو۔

رومانس کے معاملات خاصے خوشگوار رہیں گے۔ مگر فلا فیاں چاروں جانب سے حملہ آور ہو سکتی ہیں، مگر کامیاب رہیں گی۔ 18 اکتوبر کا چاند گرہن آپ کے سنجیدہ تعلقات کے گھر میں لگ رہا ہے۔ تمام ذاتی اور کاروباری تعلقات میں بہتری اور درستی کے واضح امکانات موجود ہیں۔ آپ اچھے اور برے میں تمیز کرنے کے قابل ہو سکیں گے۔ 23 اکتوبر کا سورج گرہن آپ کے مالی معاملات پر اثر انداز ہوگا۔ معاشی استحکم کے حالات بدلا ہوں گے۔ ہر سورج گرہن آپ کی مشینری، روٹی اور لٹی مستعد بنائی کو متاثر کر رہا ہے۔ اب کیا بھی ایسا بن چکا ہوگا دکھائی دے رہا ہے۔ 2014 کا آخری حد آپ کے لیے بہت کچھ لے کر رہا ہے۔ خاص طور پر اپنی سرمایہ کاری اور منصوبہ بندی کو اپ نوڈیت رکھیں۔ ان اثرات سے آپ کو زیادہ سے زیادہ فائدہ اٹھانا چاہیے۔ لہذا توجہ اور دھیان اسی طرف مرکوز رکھیں اور پونڈی، خوشیاں دہیں۔

عقرب Scorpio (24 اکتوبر تا 22 نومبر)

اکتوبر 2014، مقرب افراد کے لیے باقی بروج کی نسبت کچھ زیادہ ہی اہم، خاص اور طاہم انگیز دکھائی دے رہا ہے۔ اس کی وجہ دیگر گرہن ہیں جو کہ بنیادی نوعیت کے ہیں۔ آٹھ اکتوبر کا چاند گرہن آپ کے کاروبار کے خانے میں دو تین پندرہ ہوگا۔ یہ گرہن ملازمت، کاروبار یا ذہنی ماحول میں غیر متوقع تبدیلیاں لا سکتا ہے۔ اپنے پاؤں منہ بلی سے جائے رکھیے گا۔ آپ اپنے اور اپنی فیملی کے کمانے پینے کے طور طریقوں میں جذباتی تبدیلی کر سکتے ہیں۔ اگلے چھ ماہ آپ کی توجہ صحت اور حفظان صحت کے اصولوں پر مرکوز دکھائی دیتی ہے۔ یہ بھی ہو سکتا ہے کہ آپ اپنے گھر کے کچن کو تازہ مہر سے تزیین دے ڈالیں۔ آپ کے گھر کے افراد عام دنوں کی نسبت کچھ زیادہ حساس دکھائی دے رہے ہیں۔ اس بات کو زیادہ غور کیجیے کہ صحت میں 23 اکتوبر کا سورج گرہن بے حد اہم ہو سکتا ہے۔ اس کے اثرات





FaceFresh™
CLEANSER CREAM

جوفیس فریش
وہی بیوٹی فُل



لگائے رکھیں پوری رات

چھائیاں، جھریاں، داغ، دھبے،

حلقہ سب کو کہیں گڈ زائے طے

HAPPY NEW YEAR

A FARAH KHAN

شاہنشین کو مایوس نہیں کرے گی۔

فلم کی ڈائریکشن فرخ خان، پروڈکشن شاہ رخ خان کی
جیم گورنر خان اور سیوگ ڈسٹری بیوٹرز کا ہے۔

فلم میں بھوت پرست کے ماحول کے ساتھ ساتھ بالی وڈ
کی ایکشن فلم "How You See Me" کی جھلک بھی
دکھائی دیتا ہے۔ تاہم فلم کے ٹریلر کے آخر میں شاہ رخ خان
کے ڈائجلوگ "ہندو صرف ٹر ٹر ہے، کچھ بھی بالی ہے سہرے
روست" سے شاہنشین پر اسد کر سکتے ہیں کہ وہ کچھ "بیا"
دیکھنے جا رہے ہیں۔

بالی وڈ کے کلف "شاہ رخ خان" کی ایکشن ایڈوڈ مالا
بھرا، فلم اس بوجھنا اسکرین کی زینت بنے جا رہا ہے۔ فلم
میں دیر پا کون، چنگی شروف، ایکسیک بک، یو مین ایرانی،
وہان شاہ اور سونو دیو بھی اہم کردار ادا کرنے دکھائی دیں گے۔
فلم کی کہانی Musical Heist کے گرد گھومتی ہے۔

شاہ رخ خان اور پیچا کی جوڑی اس سے فٹ "چٹائی
اٹھیں" اور "اوم شاخ" اہم ہیں اپنے فن کا جادو بگا
دیتی ہے۔ فلمی ہنرمیوں کے مطابق دلچسپ
کہانی پر مشتمل یہ فلم بھی بینڈ ان کے



movie
CLUB

BANG
BANG!

Haider

AN ADAPTATION OF
WILLIAM SHAKESPEARE'S "HAMLET"

دشمال بھارتیہ کی ڈائریکشن اور پروڈکشن
کی پروڈکشن میں بننے والی اس فلم کی کہانی ویلیئم شکسپیر کے
ڈراما "Hamlet" سے ماخوذ کی گئی ہے۔ فلم کی کاسٹ میں
تہہ، شاہد کپور، شریہا کپور اور کے کے مہین اہم کردار ادا کر
رہے ہیں۔ فلم کی شوٹنگ جنت نظر دہلی کنستریو میں کی گئی ہے۔
اس سے قبل شکسپیر کے ڈراموں سے متاثر ہو کر دشا
بھارتیہ "مہبل" اور "اوم کار" جیسی فلمیں بھی بنا چکے
ہیں۔ قبل شاہد کپور "ہیدر" ان کے کیریئر کی سب سے
مشکلاتی اور چیلنجنگ فلم تھی۔ انھوں نے کہا کہ اس فلم کی شوٹنگ
کے دوران انھیں احساس ہوا کہ Hamlet کتنا مشکل
کردار ہے۔ فلم میں ان کے مقابل شریہا کپور مرکزی کردار



کترینہ کیف اور رینک روشن اس ایکشن تھرلر فلم میں مکمل مرتبہ ایک ساتھ
پر فارم کر رہے ہیں۔ ان دونوں کی جوڑی فلم ریلیز ہونے سے پہلے ہی بے حد
مقبول ہو چکی ہے۔ یہ فلم بالی وڈ کی "Knight and Day" کا آڈیشنل ری
سک ہے۔

ریٹنگ کام کرنا اور کترینہ کیف کی ڈانز کے کردار میں دکھائی دیں گی۔ فلم میں
ریٹنگ روشن Flyboarding کرتے بھی دکھائی دیں گے۔ کسی بھی بالی وڈ فلم
میں یہ اپنی طرز کا پہلا ڈانس سٹ ہے جسے کرنے کا اعزاز ریٹنگ کے حصہ ہے۔
اسے ریٹنگ کی مقبولیت کہہ لیجیے یا کترینہ کی خوبصورتی کا جادو کہ فلم کا ٹریلر
ریلیز ہوتے ہی ابتدائی چند ہی گھنٹوں میں "most watched videos"
میں شامل ہو چکا ہے۔ یہ کہنا بے جا نہ ہوگا کہ ریٹنگ روشن کی یہ فلم بالی وڈ کے
"خانہ بدوش" کے لیے ایک چیلنج ثابت ہو سکتی ہے۔
فلم کی ڈائریکشن سدھارتھ راج آندرا اور پروڈکشن فوکس سٹار سٹوڈیو کی ہے۔
جاوید چغتائی، جی شریکل اور ڈی ڈی زنگی فلم میں اہم کردار ادا کر رہے ہیں۔

anhaar

خالص انھار

تازہ ہر بار



pure wholesome goodness *For real.*





شاہنشاہ کو مایوس نہیں کرے گی۔
فلم کی ڈائریکشن شرج خان، پروڈکشن شاہ رخ خان کی
تیم جو ری خان اور مینڈک وشال سنگھ کا ہے۔
فلم میں بھوت پریت کے ماحول کے ساتھ ساتھ بالی وڈ
کی وکیشن فلم "How You See Me" کی جھلک بھی
دکھائی دیتی ہے۔ تاہم فلم کے زمرے کے آخر میں شاہ رخ خان
کے ڈائلاگ "تو صرف طرے ہے، کچھ اور بھی ہوتی ہے میرے
دوست" سے شاہنشاہ پر امید کر سکتے ہیں کہ وہ کچھ "نیا"
دیکھنے جا رہے ہیں۔

بالی وڈ کے کنگ "شاہ رخ خان" کی ایکشن اور ڈراما
بھرپور یہ فلم اس اداکار کی کیریئر کی تازگی ہے۔ فلم
میں دھپکا پن، کون، جنگی شریف، فٹبال، کچن، یوٹن ایرانی،
وکیان شاہ اور سوڈو سوڈو ہم کرار اور کرتے دکھائی دیں گے۔
فلم کی کہانی Musical Heist کے گرو گھوٹتی ہے۔
شاہ رخ خان اور دھپکا کی جڑی اس سے قبل "چنائی
ایکسپریس" اور "اوم شانتی اوم" میں اپنے فن کا جادو جگا
چکی ہے۔ فلمی پنڈتوں کے مطابق دلچسپ
کہانی پر مشتمل یہ فلم بھی یقیناً ان کے



Haider

AN ADAPTATION OF
WILLIAM SHAKESPEARE'S "HAMLET"

وشال بھردواج کی ڈائریکشن اور سدھا رتھ رائے کپور
کی پروڈکشن میں بننے والی اس فلم کی کہانی ویلم شکسپیئر کے
ڈراما "Hamlet" سے ماخوذ کی گئی ہے۔ فلم کی کاسٹ میں
تو، شاہد کپور، شروہا کپور اور کے کے حسین اہم کردار ادا کر
رہے ہیں۔ فلم کی شوٹنگ جنت نظیر راجستھان میں کی گئی ہے۔
اس سے قبل شکسپیئر کے ڈراموں سے متاثر ہو کر وشال
بھردواج "مقبول" اور "اوم کارہ" جیسی فلمیں بھی بنا چکے
ہیں۔ بقول شاہد کپور "حیدر" ان کے کیریئر کی سب سے
مشکل اور چیلنجنگ فلم تھی۔ انھوں نے کہا کہ اس فلم کی شوٹنگ
کے دوران انھیں احساس ہوا کہ Hamlet کتنا مشکل
کردار ہے۔ فلم میں ان کے مقابل شروہا کپور مرکزی کردار
ادا کرتی ہیں۔



کترینہ کیف اور رینک روشن اس ایکشن تھرلر فلم میں پہلی مرتبہ ایک ساتھ
پر فارم کر رہے ہیں۔ ان دونوں کی جڑی فلم ریلیز ہونے سے پہلے ہی بے حد
مقبول ہو چکی ہے۔ یہ فلم بالی وڈ سودی "Knight and Day" کا آڈیشنل ری
میک ہے۔
رینک نام کردار اور کترینہ کیف کیرون ڈیاز کے کردار میں دکھائی دیں گی۔ فلم میں
رینک روشن Flyboarding کرتے بھی دکھائی دیں گے۔ کسی بھی بالی وڈ فلم
میں یہ اپنی طرز کا پہلا اور سٹش ہے جسے کرنے کا اعزاز رینک کے سر ہے۔
اسے رینک کی مقبولیت کہہ لیجیے یا کترینہ کی خوبصورتی کا جادو کہ فلم کا ٹریلر
ریلیز ہوتے ہی ابتدائی چوبیس گھنٹوں میں "most watched videos"
میں شامل ہو چکا ہے۔ یہ کہنا بے جا ہو گا کہ رینک روشن کی یہ فلم بالی وڈ کے
"خان بہرہ" کے لیے ایک چیلنج ثابت ہو سکتی ہے۔
فلم کی ڈائریکشن سدھا رتھ راج آنند اور پروڈکشن لوکس سٹار اسٹوڈیو کی ہے۔
جاوید جعفری بھی شریں اور ڈینی ڈینرڈ کا فلم میں اہم کردار ادا کر رہے ہیں۔



FaceFreshTM
CLEANSER CREAM

جوفیس فرلش
وہی بیوٹی فُل



لگائے رکھیں پوری رات

چھائیاں، جھیریاں، داغ، دھبے،

حلقہ سب کو کہیں گڈ نائٹ



عالیہ نذیر
aliyah.nazir@yahoo.com
Aliyah Nazir

اکتوبر 2014

ٹاپ و کلاڈز

یہ خاصا کامیاب اور مثبت مہینا ہے

ہو جائیں۔ اس دوران جو بھی حالات پیدا ہوں، ان کے ساتھ ایڈجسٹ ہونے کی کوشش کریں۔ کوئی بھی جتنی فیصلہ نہ کریں۔
23 اکتوبر کے سورج گرہن کے اثرات آپ پر بہت ہیں۔ آپ کو ان تمام لوگوں کی طرف متوجہ ہونا پڑے گا جو غریب آپ سے چھوٹے ہیں۔ آپ کی اولاد بھی عام ذہن کی نسبت کچھ زیادہ ہی آپ کی توجہ کی طالب رہے گی۔ 4 اکتوبر 2014ء کے بعد سال کے آخر تک، چاہتے نہ چاہتے، آپ اپنی زندگی کا تجربہ کریں گے۔ دراصل یہ ترمیم کے دن ہیں تاکہ زندگی کی نیا کھل دیکھ سکیں۔



اسد Leo (24 جولائی تا 23 اگست)

اسد افراد کے لیے یہ مہینا عام ذہن کی نسبت زیادہ مصروفیت اور گہما گہمی سے بھر پور ملے گا۔ یہ دن بے حد اتار چڑھاؤ لیے آپ کے منتظر ہیں۔ یہ ایک طرح سے Blessing بھی ہے کیونکہ اس گہما گہمی میں آپ کی زندگی میں سونچو کئی دکانوں اور معاملات میں تاخیر کا خاتمہ ہوگا۔ یوں جیسے کوئی سورج کنارے پر لے جائے۔ ساتھ ہی ساتھ آپ کو اپنے احساس ذہن اور مزاج کو کھلی کانٹیں رکھنا ہوگا۔

اس مادی کی شہرخی اس مادی گئے والے دو گرہن ہیں۔ پہلا گرہن 8 اکتوبر کو گنگا جگمگاتے ہوئے آئے گا اور سورج کو بہت گہرا رنگ ستا کر آئے گا۔ اس کے اثرات اگلے چھ ماہ تک رہیں گے۔ اس دوران آپ کے تقریباً تمام خیالات اور نظریات کو کھلی کانٹا ملے گا۔ انسان اپنی زندگی اپنے خیالات کے تحت گزارتا ہے۔ اس لیے کبھی کبھار انہیں پرکھنا چاہیے تاکہ اندازہ ہو سکے کہ آپ وقت کے ساتھ چل رہے ہیں یا پھر دنیا سے کہیں پیچھے ہو گئے ہیں۔ یہ ایک طرح سے آپ کی روشنی کا موقع ہے۔ اس کے بعد 24 اکتوبر کو سورج گرہن کے گنگا سورج چونکا آپ کا حاکم سیارہ ہے اس لیے اس کے اثرات آپ پر براہ راست ہوتے ہیں۔

یہ گرہن آپ کے گھر کی معاملات اور حالات پر اثر انداز ہوگا۔ اس دوران فوج آنے والے مسائل کو ذہنی توجہ دے کر حل کرنا ہوگا۔ مزید تاخیر معاملات کو غراب کر سکتی ہے لیکن حالات چونکا سکیں تو دیکھائی دے رہے ہیں، اس لیے فوری فیصلوں سے گریز کریں۔



سنبلہ Virgo (24 اگست تا 23 ستمبر)

اس مادی آپ کو اپنی کھلی توجہ دینی اور گھر کی معاملات پر مرکوز رکھنا ہوگی۔ بہت احتیاط طلب

موانع خود بخود پیدا ہو جاتے ہیں کہ جب لوگوں کی اسلیٹ نظروں کے سامنے آ جاتی ہے۔ آپ کو معلوم ہوتا ہے کہ وہ کی کسوفی پر کون کتنا کھرا ہے۔ یوں سمجھ لیں کہ اب آپ سے کسی کی اسلیٹ چھپی نہیں رہے گی۔ آپ نے یہ احتیاط کرتے ہوئے کہ گینگویشن کے تمام ذرائع اور ان کے ذریعہ ایک اب محفوظ رکھنا ہے۔ 4 تا 23 اکتوبر مشیرین پر اعتبار نہ کریں۔ خاص طور پر گاڑی اور کمپنیز، گھنٹی جیٹھو کا دے سکتے ہیں۔



جوزا Gemini (21 مئی تا 21 جون)

دنیا کے لیے یہ دن کیسے بھی، دون، جوزا افراد کے لیے ان دنوں بہت اچھے دور کا آغاز ہو رہا ہے۔ جموں طور پر اکتوبر ان کے لیے پاری ٹائم کا مہینا ہے۔ یہ ایسا مہینا ہے کہ جب نئے دوست نہیں کے محبت بھی خوشگوار ہے کی اور کاروبار بھی خوب چلنے لگے گا۔ استاد حیان رہے کہ کسی بھی طرح کے معاملات میں ضرورت سے زیادہ دودھ دانا نہیں۔ مدنی زیادہ عید وچان کریں۔ آپ کی طویل الیڈا وسمو بہ ہندی اورچی دوستیاں 18 اکتوبر کے گرہن کے زیر اثر آ رہی ہیں۔ آپ کو دونوں پر اعتبار کرنا ہوگا۔ وقتی آمدنیوں کے ذریعہ کوئی فیصلہ نہ کیجئے گا۔ جوزا افراد کے لیے ہر چاند گرہن کی مدنی طرح سے معاشری تبدیلی لا رہا ہے۔ اس کے بعد 23 اکتوبر کو سورج گرہن آپ کے لیے کیرئیر یا ملازمت میں اتار چڑھاؤ کا سبب بن سکتا ہے۔ یاد رہے کہ سورج گرہن جوزا افراد کے لیے "communication break" سے لگتا ہے۔ اس لیے جب بھی سورج گرہن کا پیش تو سب سے پہلے کیونگیشن کے ذرائع کے اگلے سے ہر طرح کے طائفی اختلافات کر لیں۔ اس مادی آپ کو ایک اور احتیاط کرنا ہوگی کہ اپنے زندگی کے ساتھی یا اپنی محبت پر قضا نہ جائیں۔ محبت ساتھ جینے کا جذبہ ہے نہ کہ حکومت کرنے کا۔ آپ کا یہ رویہ کئی نالوفنیوں کو کم دے سکتا ہے۔ اپنے رویے کا تجربہ خود ہی کریں تو آپ کو احساس ہو جائے گا۔



سرطان Cancer (22 جون تا 23 جولائی)

سرطان افراد کے لیے یہ مہینا بے حد اچھا ہے۔ اس مادی دو گرہن ہیں اور جس میں مادی چاند گرہن، دودھ سرطان افراد کے لیے اہم ہوتا ہے۔ جموں طور پر اکتوبر ایک انظرادی مہینا ہے اور اس مادی کے دنوں گرہن ہی طالع گنیز ہیں۔ 8 اکتوبر کا چاند گرہن آپ کے کاروباری حالات کو متاثر کر رہا ہے۔ نوٹ کرنا ہے کہ آپ اپنی ملازمت اور کیرئیر تبدیل کرنے کے متعلق سمجیدہ



حمل Aries (21 مارچ تا 20 اپریل)

یہ مہینا حمل افراد کے لیے 2014ء کے اہم ترین مہینوں میں سے ایک ہے۔ اس مادی آپ بہت سے غیر متوقع حالات کا سامنا کرتے نظر آ رہے ہیں۔ میرا مشورہ ہے کہ ہر معاملے میں احتیاط سے کام لیں اور وہ عمل ظاہر کرنے میں جلدی نہ کریں۔ سب کچھ خود بخود ٹھیک ہو جائے گا۔ اس گہما گہمی کے اثرات بہت مثبت دکھائی دے رہے ہیں۔ اس مادی کی شہرخی، اس مادی گئے والے دو گرہن ہیں۔ پہلا گرہن 18 اکتوبر کو آپ کے اپنے ہی برج میں لگ رہا ہے۔ اس گرہن کو سمجھ کر لیں کہ یہ بہت اہم ہے۔ اس کا تعلق براہ راست آپ کی ذات سے ہے۔ آپ کی ذاتی زندگی سب کی نظروں میں آ سکتی ہے۔ یہ ذاتی نوعیت کا گرہن ہے۔ اس کے زیر اثر جو بھی ہوگا، غیر متوقع ہوگا۔ دوسرے گرہن کے زیر اثر آپ اپنی شخصیت، اپنے اوڑھنے اور کاروبار کے متعلق بنیادی تبدیلیوں کے متعلق سمجھ کر لیں۔ سونچا ضرورتاً کریں گے۔ نوٹ کرنا ہے کہ آپ کسی طرح کا کاسکس غریب نہ بھی کر لیں گے۔ 2014ء کے آخری حصے میں آپ اسی طرف متوجہ رہیں گے کیونکہ آپ نے سال میں نئی looks کے ساتھ داخل ہونا چاہتے ہیں۔ سمجھ لیں کہ اگلے چھ ماہ آپ کی توجہ کاروبار کی ایک ایکٹیو دنیا رہے گی۔ اہم بات یہ کہ آپ اس میں کامیاب بھی رہیں گے۔



ثور Taurus (21 اپریل تا 20 مئی)

آپ کی زندگی میں ان دنوں power struggle دکھائی دے رہی ہے۔ آپ چاہتے ہیں کہ آخری فیصلہ کرنے کا اختیار آپ کے پاس ہو۔ ذہنی طور پر آپ اسی مسئلے میں الجھے ہوئے ہیں کہ "who is the boss?" اس الجھن کے ذریعہ آپ خود بخود اپنی ویڈیو باور کو آزمائے رہیں گے۔ اس مادی دو گرہن لگ رہے ہیں۔ 18 اکتوبر کا چاند گرہن آپ کے 12 دس گھر میں گئے گا اور اس کے اثرات دکھائی دے رہے ہیں۔ یہ اثرات براہ راست آپ کے لاشعور پر اثر انداز ہوں گے۔ یہ روحانی منزلوں کی جانب اشارہ ہے۔ آپ زندگی کی چوتھی سمت یعنی 4th dimension سے متعارف ہو سکتے ہیں۔ اس کے بعد 23 اکتوبر کو سورج گرہن آپ کے 7 ویں یعنی سمجیدہ تعلقات کے گھر میں لگے گا۔ اس گرہن کے زیر اثر اگلے چھ ماہ میں آپ کی زندگی میں موجود تمام چیزوں کا امتحان ہوگا۔ اس امتحان میں کوئی کامیاب ہوگا تو کوئی ناکام۔ یہ قدرت کے کام ہیں۔ بعض اوقات ایسے

نساء ایکسٹرا گلوئنگ وائٹننگ کریم

ایک منفرد
فیرلس
اور جواں
رنگت کے لئے



TREND
INTERNATIONAL
www.trend.com

ٹیشن نہ لو۔ گورا پن چاہیے
نساء وائیٹننگ کریم لو

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✧ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✧ ہر ای بُک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✧ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✧ سیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✧ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریخ
- ✧ ایڈ فری لنکس، لنکس کو میسے کمانے کے لئے شرٹک نہیں کیا جاتا
- ✧ ہر ای بُک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو مائیل لنک
- ✧ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بُک کا پرنٹ پریویو
- ✧ ہر پوسٹ کے ساتھ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✧ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریخ
- ✧ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✧ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✧ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

← ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

← ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library For Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety

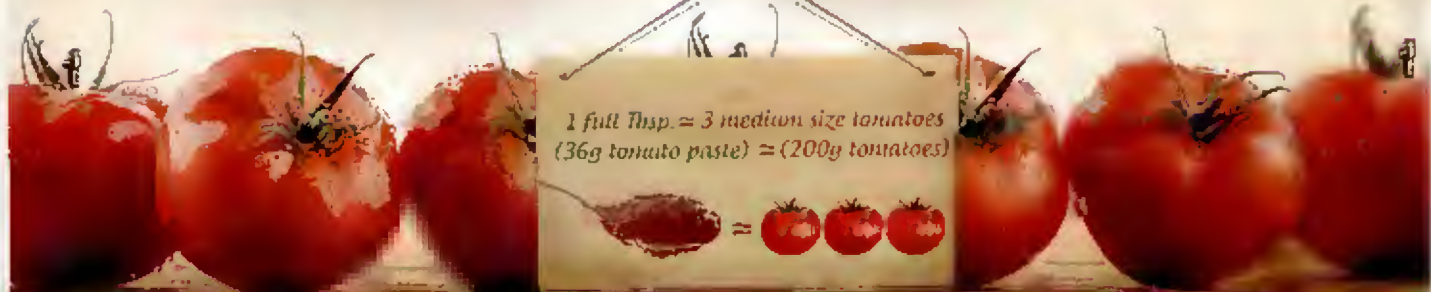


twitter.com/paksociety1

MITCHELL'S®

Tomato Paste

اصلی ٹماٹروں کا گڑھا پیسٹ



✓ No Preservatives

✓ No Artificial Flavours

✓ No Artificial Colours

WWW.PAKSOCIETY.COM